Министерство образования и науки Алтайского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение «Яровской политехнический техникум»

**АННОТАЦИИ**

**К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН, МОДУЛЕЙ ПРАКТИКИ**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

срок обучения 2022 - 2026 годы

Яровое 2022

**ОУПБ.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** | |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **132** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **114** | |
| в том числе: |  | |
| лекции | **66** | |
| практические занятия | **48** | |
| консультации | | **6** |
| **Промежуточная аттестация в** форме экзамена | | **12** |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | | Объем часов |
| введение. | | 2 |
| РАЗДЕЛ 1. ЯЗЫК И РЕЧЬ. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СТИЛИ РЕЧИ. | | 18 |
| РАЗДЕЛ 2. ФОНЕТИКА, ОРФОЭПИЯ, ГРАФИКА, ОРФОГРАФИЯ. | | 10 |
| РАЗДЕЛ 3. ЛЕКСИКОЛОГИЯ И ФРАЗЕОЛОГИЯ | | 14 |
| РАЗДЕЛ 4. МОРФЕМИКА, СЛОВООБРАЗОВАНИЕ, ОРФОГРАФИЯ | | 12 |
| РАЗДЕЛ 5. МОРФОЛОгия и орфография. | | 28 |
| РАЗДЕЛ 6. Ситаксис и пунктуация. | | 30 |
|  | Консультации | 6 |
|  | **Промежуточная аттестация в** форме экзамена | **12** |
| **Всего часов** |  | **132** |

**ОУПБ.02 ЛИТЕРАТУРА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Русский язык и литература. 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.
  1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **213** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **210** |
| консультации | **3** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Профиль профессионального образования**  **технический** |
| **Аудиторные занятия. Содержание обучения.** |
| Введение | 2 |
| РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА | |
| Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века | 14 |
| Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века | 68 |
| Поэзия второй половины XIX века | 16 |
| ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА | |
| Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века | 17 |
| Особенности развития литературы 1920-х годов | 10 |
| Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов | 28 |
| Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет | 9 |
| Особенности развития литературы 1950—1980-х годов | 25 |
| Русское литературное зарубежье  1920—1990-х годов (три волны эмиграции) | 5 |
| Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов | 16 |
| Итого | 210 |
| Консультации | 3 |
| Всего | **213** |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**ОУПБ.03 РОДНОЙ ЯЗЫК**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета ОУПБ.03 Родной язык обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

**Личностные результаты:**

1) осознание феномена родного языка как духовной, культурной, нравственной основы личности; осознание себя как языковой личности; понимание зависимости успешной социализации человека, способности его адаптироваться в изменяющейся социокультурной среде, готовности к самообразованию от уровня владения русским языком; понимание роли родного языка для самореализации, самовыражения личности в различных областях человеческой деятельности;

2) представление о речевом идеале; стремление к речевому самосовершенствованию; способность анализировать и оценивать нормативный, этический и коммуникативный аспекты речевого высказывания;

3) увеличение продуктивного, рецептивного и потенциального словаря; расширение круга используемых языковых и речевых средств.

**Метапредметные результаты:**

1) владение всеми видами речевой деятельности в разных коммуникативных условиях:

• разными видами чтения и аудирования; способностью адекватно понять прочитанное или прослушанное высказывание и передать его содержание в соответствии с коммуникативной задачей; умениями и навыками работы с научным текстом, с различными источниками научно-технической информации;

• умениями выступать перед аудиторией с докладом; защищать реферат, проектную работу; участвовать в спорах, диспутах, свободно и правильно излагая свои мысли в устной и письменной форме;

• умениями строить продуктивное речевое взаимодействие в сотрудничестве со сверстниками и взрослыми, учитывать разные мнения и интересы, обосновывать собственную позицию, договариваться и приходить к общему решению; осуществлять коммуникативную рефлексию;

• разными способами организации интеллектуальной деятельности и представления ее результатов в различных формах: приемами отбора и систематизации материала на определенную тему; умениями определять цели предстоящей работы (в том числе в совместной деятельности), проводить самостоятельный поиск информации, анализировать и отбирать ее; способностью предъявлять результаты деятельности (самостоятельной, групповой) в виде рефератов, проектов; оценивать достигнутые результаты и адекватно формулировать их в устной и письменной форме;

2) способность пользоваться русским языком как средством получения знаний в разных областях современной науки, совершенствовать умение применять полученные знания, умения и навыки анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

3) овладение социальными нормами речевого поведения в различных ситуациях неформального межличностного и межкультурного общения, а также в процессе индивидуальной, групповой, проектной деятельности.

**Предметные результаты:**

1) представление о единстве и многообразии языкового и культурного пространства России и мира, об основных функциях языка, о взаимосвязи языка и культуры, истории народа;

2) осознание русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа, как одного из способов приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

3) владение всеми видами речевой деятельности: аудирование и чтение:

• адекватное понимание содержания устного и письменного высказывания, основной и дополнительной, явной и скрытой (подтекстовой) информации;

• осознанное использование разных видов чтения (поисковое, просмотровое, ознакомительное, изучающее, реферативное) и аудирования (с полным пониманием аудио-текста, с пониманием основного содержания, с выборочным извлечением информации) в зависимости от коммуникативной задачи;

• способность извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях, официально-деловых текстов, справочной литературы;

• владение умениями информационной переработки прочитанных и прослушанных текстов и представление их в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов; говорение и письмо:

• создание устных и письменных монологических и диалогических высказываний различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

• подготовленное выступление перед аудиторией с докладом; защита реферата, проекта;

• применение в практике речевого общения орфоэпических, лексических, грамматических, стилистических норм современного русского литературного языка; использование в собственной речевой практике синонимических ресурсов русского языка; соблюдение на письме орфографических и пунктуационных норм;

• соблюдение норм речевого поведения в социально-культурной, официально-деловой и учебно-научной сферах общения, в том числе в совместной учебной деятельности, при обсуждении дискуссионных проблем, на защите реферата, проектной работы;

• осуществление речевого самоконтроля; анализ речи с точки зрения ее эффективности в достижении поставленных коммуникативных задач; владение разными способами редактирования текстов;

4) освоение базовых понятий функциональной стилистики и культуры речи: функциональные разновидности языка, речевая деятельность и ее основные виды, речевая ситуация и ее компоненты, основные условия эффективности речевого общения; литературный язык и его признаки, языковая норма, виды норм; нормативный, коммуникативный и этический аспекты культуры речи;

5) проведение разных видов языкового анализа слов, предложений и текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; анализ языковых единиц с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; проведение лингвистического анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности; оценка коммуникативной и эстетической стороны речевого высказывания.

**Объем учебного предмета и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Объем образовательной нагрузки (всего)** | ***70*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***70*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *24* |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов** | **Объём часов** |
| Введение | 3 |
| Раздел 1. Фонетика. Орфоэпия. Орфография | 7 |
| Раздел 2. Лексика и фразеология | 9 |
| Раздел 3. Морфемика и словообразование | 5 |
| Раздел 4. Морфология и орфография | 9 |
| Раздел 5. Функциональные стили речи | 11 |
| Раздел 6. Синтаксис и пунктуация | 17 |
| Раздел 7. Культура речи. Речевое общение. Риторика | 9 |
| **Всего** | ***70*** |

**ОУПБ.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Английский 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 умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях
* сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой куль­туры;
* развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирови- дения;
* осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, до­стигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
* готовность и способность к непрерывному образованию, включая самооб­разование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;
* 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 англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англогово­рящих стран;
* достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
* сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **206** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **200** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **47** |
| консультации | **6** |
| **Промежуточная аттестация в** форме экзамена | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | | Объем часов |
| Тема 1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке | | 2 |
| тема 2 Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должноть ,место работы и др.) Общение с друзьями. | | 2 |
| Тема 3. Семья, семейные отношения. Домашние обязанности | | 8 |
| Тема 4 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование | | 8 |
| Тема 5. Распорядок дня студента техникума | | 8 |
| Тема 6.Хобби .Досуг. | | 8 |
|  |
| Тема7.Описание местоположения объекта( адрес, как найти) | | 8 |
| Тема 8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания | | 8 |
| Тема 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни | | 8 |
| Тема 10 Городская и сельская жизнь | | 12 |
| Тема 11 Экскурсии и путешествия | | 10 |
| Тема 12. Россия , её национальные символы, государственное и политическое устройство | | 8 |
| Тема 13 Англоязычные страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции | | 13 |
| Тема 14. Научно-технический прогресс | | 12 |
| Тема 15 Природа и человек, экологические проблемы | | 12 |
| Тема 16 Современная молодёжь | | 12 |
| Тема 17 Физические и природные явления | | 12 |
| Тема 18. Экологические проблемы. | | 12 |
| Тема 19 Достижения и инновации в области естественных наук. | | 12 |
| Тема 20 Участие в отраслевых выставках. | | 12 |
| Тема 21 Культура и искусство | | 12 |
| Консультации | | **6** |
|  | | **206** |

**ОУПБ.05 ИСТОРИЯ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «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.
* В рамках изучения блока «Россия – моя история» обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды  ОК ПК | Умения | Знания |
| ОК 01,  ОК 02,  ОК 03,  ОК 04,  ОК 05,  ОК 06,  ОК 10 | Должен уметь:  − отражать понимание России в  мировых политических и социальноэкономических процессах XX –  начала XXI века, знание достижений  страны и ее народа; умение  характеризовать историческое  значение Российской революции,  Гражданской войны, Новой  экономической политики,  индустриализации и  коллективизации в СССР,  решающую роль СССР в победе над  нацизмом, значение советских  научно-технологических успехов,  освоения космоса; понимание причин  и следствий распада СССР,  возрождения Российской Федерации  как мировой державы, воссоединения  Крыма с Россией, специальной  военной операции на Украине и  других важнейших событий XX –  начала XXI века; особенности  развития культуры народов СССР  (России);  − составлять описание  (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических  событий, явлений, процессов истории  родного края, истории России и  всемирной истории XX – начала XXI  века и их участников,  образа жизни людей и его изменения  в Новейшую эпоху; формулировать и  обосновывать собственную точку  зрения (версию, оценку) с опорой на  фактический материал, в том числе  используя источники разных типов;  − выявлять существенные  черты исторических событий,  явлений, процессов;  систематизировать историческую  информацию в соответствии с  заданными критериями; сравнивать  изученные исторические события,  явления, процессы;  − осуществлять с соблюдением  правил информационной  безопасности поиск исторической  информации по истории России и  зарубежных стран XX – начала XXI  века в справочной литературе, сети  Интернет, СМИ для решения  познавательных задач; оценивать  полноту и достоверность  информации с точки зрения ее  соответствия исторической  действительности;  − анализировать текстовые,  визуальные источники исторической  информации, в том числе  исторические карты/схемы, по  истории России и зарубежных стран  XX – начала XXI века; сопоставлять  информацию, представленную в  различных источниках;  формализовать историческую  информацию в виде таблиц, схем,  графиков, диаграмм;  − защищать историческую  правду, не допускать умаления  подвига народа при защите  Отечества, готовность давать отпор  фальсификациям российской  истории;  – демонстрировать патриотизм,  гражданственность, уважение к  своему Отечеству —  многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями  взаимопонимания, согласия и мира  между людьми и народами, в духе  демократических ценностей  современного общества. | Должен знать:  − основные периоды истории  Российского государства, ключевые  социально-экономические процессы, а  также даты важнейших событий  отечественной истории;  − имена героев Первой мировой,  Гражданской, Великой Отечественной  войн, исторических личностей, внесших  значительный вклад в социальноэкономическое, политическое и  культурное развитие России в XX –  начале XXI века;  − ключевые события, основные  даты и этапы истории России и мира в  XX – начале XXI века; выдающихся  деятелей отечественной и всемирной  истории; важнейших достижений  культуры, ценностных ориентиров;  − основные этапы эволюции  внешней политики России, роль и место  России в общемировом пространстве;  − основные тенденции и явления в  культуре; роль науки, культуры и  религии в сохранении и укреплении  национальных и государственных традиций;  − Россия накануне Первой мировой  войны. Ход военных действий. Власть,  общество, экономика, культура.  Предпосылки революции;  − Февральская революция 1917  года. Двоевластие. Октябрьская  революция. Первые преобразования  большевиков. Гражданская война и  интервенция. Политика «военного  коммунизма». Общество, культура в  годы революций и Гражданской войны;  − Нэп. Образование СССР. СССР в  годы нэпа. «Великий перелом».  Индустриализация, коллективизация,  культурная революция. Первые  Пятилетки. Политический строй и  репрессии. Внешняя политика СССР.  Укрепление Обороноспособности;  − Великая Отечественная война  1941-1945 годы: причины, силы сторон,  основные операции. Государство и  общество в годы войны, массовый  героизм советского народа, единство  фронта и тыла, человек на войне.  Нацистский оккупационный режим,  зверства захватчиков. Освободительная  миссия Красной Армии. Победа над  Японией. Решающий вклад СССР в  Великую Победу. Защита памяти о  Великой Победе;  − СССР в 1945-1991 годы.  Экономические развитие и реформы.  Политическая система «развитого  социализма». Развитие науки,  образования, культуры. «Холодная  война» и внешняя политика. СССР и  мировая социалистическая система.  Причины распада Советского Союза;  − Российская Федерация в 1992-  2022 годы. Становление новой России.  Возрождение Российской Федерации  как великой державы в XXI веке.  Экономическая и социальная  модернизация. Культурное  пространство и повседневная жизнь.  Укрепление обороноспособности.  Воссоединение с Крымом и  Севастополем. Специальная военная  операция. Место России в современном  мире |

**Объем** УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА **и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **206** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **203** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **37** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** |  |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа |  |
| консультации | **3** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов** | **Объем часов** | |
| **Введение. Мир накануне Первой мировой войны** | Индустриальное общество. Либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. *Расширение избирательного права.* Национализм. «Империализм». Колониальные и континентальные империи. Мировой порядок перед Первой мировой войной. Антанта и Тройственный союз. Гаагские конвенции и декларации. *Гонка вооружений и милитаризация. Пропаганда.* Региональные конфликты накануне Первой мировой войны. Причины Первой мировой войны | **1** | |
| **Раздел 1. Первая мировая война** | ***Содержание учебного материала*** | **12** | |
| Ситуация на Балканах. Сараевское убийство. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну Германии, России, Франции, Великобритании, Японии, Черногории, Бельгии. Цели войны. Планы сторон. *«Бег к морю».* Сражение на Марне. Победа российской армии под Гумбиненом и поражение под Танненбергом. Наступление в Галиции. *Морское сражение при Гельголанде. Вступление в войну Османской империи.* *Вступление в войну Болгарии и Италии. Поражение Сербии.* Четверной союз (Центральные державы). Верден. Отступление российской армии. Сомма. *Война в Месопотамии.* Геноцид в Османской империи. *Ютландское сражение. Вступление в войну Румынии.* Брусиловский прорыв. Вступление в войну США. Революция 1917 г. и выход из войны России. 14 пунктов В. Вильсона. Бои на Западном фронте. *Война в Азии.* Капитуляция государств Четверного союза. *Новые методы ведения войны. Националистическая пропаганда. Борьба на истощение. Участие колоний в европейской войне. Позиционная война. Новые практики политического насилия: массовые вынужденные переселения, геноцид.* Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны. |  | |
| **Практические занятия** |
| Практическое занятие №1 Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне.  Практическое занятие №2 Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны. |
| **Раздел2**  **Межвоенный период (1918–1939)** | ***Содержание учебного материала*** | **20** | |
| **Тема 2.1**  **Революционная волна после Первой мировой войны** | Образование новых национальных государств. *Народы бывшей российской империи: независимость и вхождение в СССР.* Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. *Антиколониальные выступления в Азии и Северной Африке.* Образование Коминтерна. *Венгерская советская республика.* *Образование республики в Турции и кемализм.* | **3** | |
| **Тема 2.2**  **Версальско-вашингтонская система** | Планы послевоенного устройства мира. Парижская мирная конференция. Версальская система. Лига наций. Генуэзская конференция 1922 г. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция. Смягчение Версальской системы. Планы Дауэса и Юнга. *Локарнские договоры. Формирование новых военно-политических блоков – Малая Антанта, Балканская и Балтийская Антанты. Пацифистское движение. Пакт Бриана-Келлога.* | **2** | |
| **Тема 2.3**  **Страны Запада в 1920-е гг.** | Реакция на «красную угрозу». Послевоенная стабилизация. Экономический бум. Процветание. Возникновение массового общества. Либеральные политические режимы. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. *Авторитарные режимы в Европе: Польша и Испания.* *Б. Муссолини и идеи фашизма.* Приход фашистов к власти в Италии. Создание фашистского режима. *Кризис Матеотти.* Фашистский режим в Италии. | **2** | |
| **Тема 2.4**  **Политическое развитие стран Южной и Восточной Азии** | Китай после Синьхайской революции. *Революция в Китае и Северный поход.* Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. *«Великий поход» Красной армии Китая.* *Становление демократических институтов и политической системы колониальной Индии. Поиски «индийской национальной идеи». Национально-освободительное движение в Индии в 1919–1939 гг.* Индийский национальный конгресс и М. Ганди. | **2** | |
| **Тема 2.5**  **Великая депрессия. Мировой экономический кризис. Преобразования Ф. Рузвельта в США** | Начало Великой депрессии. Причины Великой депрессии. Мировой экономический кризис. Социально-политические последствия Великой депрессии. *Закат либеральной идеологии.* Победа Ф Д. Рузвельта на выборах в США. «Новый курс» Ф.Д. Рузвельта. Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Другие стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Тоталитарные экономики. *Общественно-политическое развитие стран Латинской Америки.* | **3** | |
| **Тема 2.6**  **Нарастание агрессии. Германский нацизм** | Нарастание агрессии в мире. Агрессия Японии против Китая в 1931–1933 гг. НСДАП и А. Гитлер. «Пивной» путч. Приход нацистов к власти. Поджог Рейхстага. «Ночь длинных ножей». Нюрнбергские законы. Нацистская диктатура в Германии. Подготовка Германии к войне. | **2** | |
| **Тема 2.7**  **«Народный фронт» и Гражданская война в Испании** | *Борьба с фашизмом в Австрии и Франции.* VII Конгресс Коминтерна. Политика «Народного фронта». *Революция в Испании.* Победа «Народного фронта» в Испании. Франкистский мятеж и фашистское вмешательство. *Социальные преобразования в Испании.* Политика «невмешательства». Советская помощь Испании. *Оборона Мадрида. Сражения при Гвадалахаре и на Эбро.* Поражение Испанской республики.  Создание оси Берлин–Рим–Токио. Оккупация Рейнской зоны. Аншлюс Австрии. Судетский кризис. | **3** | |
| **Тема 2.8**  **Политика «умиротворения» агрессора** | Мюнхенское соглашение и его последствия. Присоединение Судетской области к Германии. Ликвидация независимости Чехословакии. *Итало-эфиопская война.* Японо-китайская война и советско-японские конфликты. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия. *Раздел Восточной Европы на сферы влияния Германии и СССР.* | **2** | |
| **Тема 2.9**  **Развитие культуры в первой трети ХХ в.** | Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм*. Психоанализ.* *Потерянное поколение.* *Ведущие деятели культуры первой трети ХХ в. Тоталитаризм и культура.* *Массовая культура. Олимпийское движение.* | **2** | |
| **Практические занятия** |
| Практическое занятие №3Великая национальная революция 1925 — 1927 годов в Китае.  Практическое занятие №4 Причины мирового экономического кризиса 1929 — 1933 годов.  Практическое занятие №5 Гражданская война в Испании.  Практическое занятие №6 Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.  Практическое занятие №7Формирование новых художественных направлений и школ в искусстве первой половины ХХ века. |
| **Раздел 3**  **Вторая мировая война** | ***Содержание учебного материала*** | **15** | |
| **Тема 3.1**  **Начало Второй мировой войны** | Причины Второй мировой войны. Стратегические планы основных воюющих сторон. Блицкриг. «Странная война», «линия Мажино». Разгром Польши. Присоединение к СССР Западной Белоруссии и Западной Украины. Советско-германский договор о дружбе и границе. Конец независимости стран Балтии, присоединение Бессарабии и Северной Буковины к СССР. Советско-финляндская война и ее международные последствия. *Захват Германией Дании и Норвегии.* Разгром Франции и ее союзников. *Германо-британская борьба и захват Балкан.* Битва за Британию. Рост советско-германских противоречий. | **3** | |
| **Тема 3.2**  **Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане** | Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США и его причины. Пёрл-Харбор. Формирование Антигитлеровской коалиции и выработка основ стратегии союзников. Ленд-лиз. *Идеологическое и политическое обоснование агрессивной политики нацистской Германии.* Планы Германии в отношении СССР. План «Ост». *Планы союзников Германии и позиция нейтральных государств.* | **3** | |
| **Тема 3.3**  **Коренной перелом в войне** | Сталинградская битва. Курская битва. Война в Северной Африке. Сражение при Эль-Аламейне. *Стратегические бомбардировки немецких территорий.* Высадка в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. «Большая тройка». *Каирская декларация. Роспуск Коминтерна.* | **4** | |
| **Тема 3.4**  **Жизнь во время войны. Сопротивление оккупантам** | Условия жизни в СССР, Великобритании и Германии. «Новый порядок». Нацистская политика геноцида, холокоста. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Массовые расстрелы военнопленных и гражданских лиц. *Жизнь на оккупированных территориях.* Движение Сопротивления и коллаборационизм. *Партизанская война в Югославии. Жизнь в США и Японии. Положение в нейтральных государствах.* | **2** | |
| **Тема 3.5**  **Разгром Германии, Японии и их союзников** | Открытие Второго фронта и наступление союзников. *Переход на сторону антигитлеровской коалиции Румынии и Болгарии, выход из войны Финляндии. Восстания в Париже, Варшаве, Словакии.* Освобождение стран Европы. Попытка переворота в Германии 20 июля 1944 г. Бои в Арденнах. Висло-Одерская операция. Ялтинская конференция. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении Европы. Противоречия между союзниками по Антигитлеровской коалиции. Разгром Германии и взятие Берлина. Капитуляция Германии.  Наступление союзников против Японии. Атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии и разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Потсдамская конференция. Образование ООН. Цена Второй мировой войны для воюющих стран. Итоги войны. | **3** | |
| ***Практическое занятие***. |
| Практическое занятие №8 Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны.  Практическое занятие №9 Движение Сопротивления в годы Второй мировой войны.  Практическое занятие №10 Создание ООН и ее деятельность |
| **Раздел 4**  **Соревнование социальных систем** | ***Содержание учебного материала*** | **18** | |
| **Тема 4.2**  **Начало «холодной войны»** | Причины «холодной войны». План Маршалла. *Гражданская война в Греции.* Доктрина Трумэна. Политика сдерживания. «Народная демократия» и установление коммунистических режимов в Восточной Европе. Раскол Германии. Коминформ. Советско-югославский конфликт. *Террор в Восточной Европе.* Совет экономической взаимопомощи. НАТО. «Охота на ведьм» в США. | **2** | |
| **Практические занятия** |
| Практическое занятие№11 «План Маршалла».  Практические занятия №12 Послевоенное восстановление стран Западной Европы. |
| **Тема 4.3**  **Гонка вооружений. Берлинский и Карибский кризисы** | Гонка вооружений. Испытания атомного и термоядерного оружия в СССР. Ослабление международной напряженности после смерти И. Сталина. Нормализация советско-югославских отношений. Организация Варшавского договора. Ракетно-космическое соперничество. Первый искусственный спутник Земли. Первый полет человека в космос. «Доктрина Эйзенхауэра». Визит Н. Хрущева в США. Ухудшение советско-американских отношений в 1960–1961 гг. Д. Кеннеди. Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. | **4** | |
| **Тема 4.4**  **Дальний Восток в 40–70-е гг. Войны и революции** | *Гражданская война в Китае.* Образование КНР. Война в Корее. *Национально-освободительные и коммунистические движения в Юго-Восточной Азии. Индокитайские войны.* Поражение США и их союзников в Индокитае. Советско-китайский конфликт. | **2** | |
| **Тема 4.5**  **«Разрядка»** | Причины «разрядки». Визиты Р. Никсона в КНР и СССР. Договор ОСВ-1 и об ограничении ПРО. Новая восточная политика ФРГ. Хельсинкский акт. Договор ОСВ-2. Ракетный кризис в Европе. Ввод советских войск в Афганистан. Возвращение к политике «холодной войны». | **2** | |
| **Практическое занятие** |
| Практическое занятие №13 Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.  Практическое занятие №14 Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. |
| **Тема 4.6**  **Западная Европа и Северная Америка в 50–80-е годы ХХ века** | Общество потребления». Возникновение Европейского экономического сообщества. Германское «экономическое чудо». Возникновение V республики во Франции. Консервативная и трудовая Великобритания. *«Скандинавская модель» общественно-политического и социально-экономического развития.*  Проблема прав человека. «Бурные шестидесятые». Движение за гражданские права в США. Новые течения в обществе и культуре.  Информационная революция. Энергетический кризис. Экологический кризис и зеленое движение. Экономические кризисы 1970-х – начала 1980-х гг. Демократизация стран Запада. *Падение диктатур в Греции, Португалии и Испании.* Неоконсерватизм. Внутренняя политика Р. Рейгана. | **4** | |
| **Тема 4.7**  **Достижения и кризисы социалистического мира** | «Реальный социализм». Волнения в ГДР в 1953 г. *ХХ съезд КПСС.* Кризисы и восстания в Польше и Венгрии в 1956 г. «Пражская весна» 1968 г. и ее подавление. Движение «Солидарность» в Польше. Югославская модель социализма. Разрыв отношений Албании с СССР.  Строительство социализма в Китае. *Мао Цзэдун и маоизм.* «Культурная революция». Рыночные реформы в Китае. *Коммунистический режим в Северной Корее. Полпотовский режим в Камбодже.*  Перестройка в СССР и «новое мышление». Экономические и политические последствия реформ в Китае. *Антикоммунистические революции в Восточной Европе.* Распад Варшавского договора, СЭВ и СССР. *Воссоздание независимых государств Балтии.* Общие черты демократических преобразований. Изменение политической карты мира. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. | **2** | |
| **Тема 4.8**  **Латинская Америка в 1950–1990-е гг.** | Положение стран Латинской Америки в середине ХХ века. *Аграрные реформы и импортзамещающая индустриализация.* Революция на Кубе. *Социалистические движения в Латинской Америке. «Аргентинский парадокс». Экономические успехи и неудачи латиноамериканских стран. Диктатуры и демократизация в Южной Америке. Революции и гражданские войны в Центральной Америке.* | **2** | |
| **Тема 4.9**  **Страны Азии и Африки в 1940–1990-е гг.** | *Колониальное общество. Роль итогов войны в подъеме антиколониальных движений в Тропической и Южной Африке.* Крушение колониальной системы и ее последствия. Выбор пути развития. *Попытки создания демократии и возникновение диктатур в Африке. Система апартеида на юге Африки. Страны социалистической ориентации. Конфликт на Африканском Роге. Этнические конфликты в Африке.*  Арабские страны и возникновение государства Израиль. *Антиимпериалистическое движение в Иране. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Палестинская проблема. Модернизация в Турции и Иране.* Исламская революция в Иране. Кризис в Персидском заливе и войны в Ираке.  Обретение независимости странами Южной Азии. Д. Неру и его преобразования. *Конфронтация между Индией и Пакистаном, Индией и КНР. Реформы И. Ганди.* Индия в конце ХХ в. *Индонезия при Сукарно и Сухарто. Страны Юго-Восточной Азии после войны в Индокитае.*  Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии. Проблема Курильских островов. Японское экономическое чудо. *Кризис японского общества. Развитие Южной Кореи. «Тихоокеанские драконы».* | **2** | |
| **Практические занятия** |
|  | Практическое занятие №15 Особый путь Югославии под руководством И. Б. Тито.  Практическое занятие №16 Кубинская революция.  Практическое занятие №17 Основные проблемы освободившихся стран во второй половине ХХ века. |  | |
| **Раздел 5**  **Современный мир** | Глобализация конца ХХ – начала XXI вв. Информационная революция, Интернет. Экономические кризисы 1998 и 2008 гг. *Успехи и трудности интеграционных процессов в Европе, Евразии, Тихоокеанском и Атлантическом регионах.* *Изменение системы международных отношений.* Модернизационные процессы в странах Азии. Рост влияния Китая на международной арене. *Демократический и левый повороты в Южной Америке.* Международный терроризм. Война в Ираке. «Цветные революции». «Арабская весна» и ее последствия. Постсоветское пространство: политическое и социально-экономическое развитие, интеграционные процессы, кризисы и военные конфликты. Россия в современном мире. | **5** | |
| **Практические занятия** |
| Практическое занятие №18 Глобализация и национальные культуры в конце ХХ — начале ХХI века |
| **Раздел 6**  **Россия в годы «великих потрясений». 1914–1921** | ***Содержание учебного материала*** | **20** | |
| **Тема 6.1**  **Россия в Первой мировой войне** | Россия и мир накануне Первой мировой войны. Вступление России в войну. Геополитические и военно-стратегические планы командования. Боевые действия на австро-германском и кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Массовый героизм воинов. *Национальные подразделения и женские батальоны в составе русской армии.* Людские потери. Плен. Тяготы окопной жизни и изменения в настроениях солдат. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. *Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Благотворительность.* Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. *Война и реформы: несбывшиеся ожидания.* Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений: от патриотического подъема к усталости и отчаянию от войны. Кадровая чехарда в правительстве.  Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. «Прогрессивный блок» и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. *Эхо войны на окраинах империи: восстание в Средней Азии и Казахстане.* Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и «пораженцы». Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. | **3** | |
| **Тема 6.2**  **Великая российская революция 1917 г.** | Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. *Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации.* Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. Основные этапы и хронология революции 1917 г. Февраль – март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец российской империи. *Реакция за рубежом. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Революционная эйфория.* Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна – лето: «зыбкое равновесие» политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец «двоевластия». *православная церковь. Всероссийский Поместный собор и восстановление патриаршества.* Выступление Корнилова против Временного правительства. 1 сентября 1917 г.: провозглашение России республикой. 25 октября (7 ноября по новому стилю): свержение Временного правительства и взятие власти большевиками («октябрьская революция»). Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. В.И. Ленин как политический деятель. | **2** | |
|  | **Практические занятия**  Практическое занятие №19 Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов в 1917 году. |  | |
| **Тема 6.3**  **Первые революционные преобразования большевиков** | Диктатура пролетариата как главное условие социалистических преобразований. Первые мероприятия большевиков в политической и экономической сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Отказ новой власти от финансовых обязательств Российской империи. Национализация промышленности.  «Декрет о земле» и принципы наделения крестьян землей. Отделение церкви от государства и школы от церкви. | **2** | |
| **Практические занятия** |
| Практическое занятие №20 II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. |
| **Тема 6.4**  **Созыв и разгон Учредительного собрания** | Слом старого и создание нового госаппарата*. Советы как форма власти. Слабость центра и формирование «многовластия» на местах.* ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ) и территориальных совнархозов. Первая Конституция России 1918 г. | **1** | |
| **Тема 6.5**  **Гражданская война и ее последствия** | Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 – весной 1918 г.: *Центр, Украина, Поволжье, Урал, Сибирь, Дальний Восток, Северный Кавказ и Закавказье, Средняя Азия.* Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. *Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады.* Восстание чехословацкого корпуса. Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. *Идеология Белого движения.* Комуч, Директория, правительства А.В. Колчака, А.И. Деникина и П.Н. Врангеля. *Положение населения на территориях антибольшевистских сил.* Повстанчество в Гражданской войне. Будни села: «красные» продотряды и «белые» реквизиции. Политика «военного коммунизма». Продразверстка, принудительная трудовая повинность, сокращение роли денежных расчетов и административное распределение товаров и услуг. *«Главкизм».* Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Террор «красный» и «белый» и его масштабы. Убийство царской семьи. *Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов – ЧК, комбедов и ревкомов.* *Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке.* Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.  Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Вопрос о земле. *Национальный фактор в Гражданской войне.* Декларация прав народов России и ее значение. *Эмиграция и формирование Русского зарубежья.* Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921–1922 гг. | **6** | |
| **Практическое занятие** |
| Практическое занятие №21 Россия в годы Гражданской войны. |
| **Тема 6.6**  **Идеология и культура периода Гражданской войны и «военного коммунизма»** | *«Несвоевременные мысли» М. Горького. Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. «Окна сатиры РОСТА». План монументальной пропаганды. Национализация театров и кинематографа. Издание «Народной библиотеки». Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества.* Ликвидация сословных привилегий. *Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь и общественные настроения. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Деятельность Трудовых армий. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Кустарные промыслы как средство выживания. Голод, «черный рынок» и спекуляция.* Проблема массовой детской беспризорности. Влияние военной обстановки на психологию населения.  *Наш край в годы революции и Гражданской войны.* | **6** | |
| **Раздел 7**  **Советский Союз в 1920–1930-е гг.** | ***Содержание учебного материала*** | **16** | |
| **Тема 7.1**  **СССР в годы нэпа. 1921–1928** | Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921–1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и др. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от «военного коммунизма» и переход к новой экономической политике (нэп). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922–1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. *Попытки внедрения научной организации труда (НОТ) на производстве.* *Учреждение в СССР звания «Герой Труда» (1927 г., с 1938 г. – Герой Социалистического Труда).*  Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. *Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика «коренизации» и борьба по вопросу о национальном строительстве.* Административно-территориальные реформы 1920-х гг. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В.И. Ленина и борьба за власть. В.И. Ленин в оценках современников и историков. *Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Роль И.В. Сталина в создании номенклатуры. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.* Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. *Эмансипация женщин. Молодежная политика. Социальные «лифты». Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Организация детского досуга. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей «эксплуататорских классов». Лишенцы. Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки.* *Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы. Отходничество. Сдача земли в аренду.* | **6** | |
| **Тема 7.2**  **Советский Союз в 1929–1941 гг.** | «Великий перелом». Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация: региональная и национальная специфика. Создание рабочих и инженерных кадров. *Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы.* Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. «Раскулачивание». Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя.  Создание МТС. *.* Голод в СССР в 1932–1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. *Днепрострой, Горьковский автозавод. Сталинградский и Харьковский тракторные заводы, Турксиб. Строительство Московского метрополитена.* Создание новых отраслей промышленности. *Иностранные специалисты и технологии на стройках СССР. Милитаризация народного хозяйства, ускоренное развитие военной промышленности.* Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы. *Успехи и противоречия урбанизации.* Утверждение «культа личности» Сталина. *Малые «культы» представителей советской элиты и региональных руководителей. Партийные органы как инструмент сталинской политики.* Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. Издание «Краткого курса истории ВКП(б)» и усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937–1938 гг. *«Национальные операции» НКВД.* Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ: социально-политические и национальные характеристики его контингента. *Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий.* Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.  Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг. Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. *Нэпманы и отношение к ним в обществе. «Коммунистическое чванство». Падение трудовой дисциплины. Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники.* Наступление на религию. «Союз воинствующих безбожников». *Обновленческое движение в церкви. Положение нехристианских конфессий.*  Культура периода нэпа. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. *Сельские избы-читальни. Основные направления в литературе (футуризм) и архитектуре (конструктивизм). Достижения в области киноискусства. Культурная революция и ее особенности в национальных регионах. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки.* Культура и идеология. *Академия наук и Коммунистическая академия, Институты красной профессуры.* *Создание «нового человека». Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма.* Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. *Рабселькоры. Развитие спорта.* *Освоение Арктики. Рекорды летчиков. Эпопея «челюскинцев». Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Герой Советского Союза (1934 г.) и первые награждения.*  Культурная революция. От обязательного начального образования – к массовой средней школе. *Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры.* Социалистический реализм как художественный метод. Литература и кинематограф 1930-х годов. *Культура русского зарубежья.* Наука в 1930-е гг. *Академия наук СССР. Создание новых научных центров: ВАСХНИЛ, ФИАН, РНИИ и др.* *Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Общественные настроения.* Повседневность 1930-х годов. *Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Потребление и рынок. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Условия труда и быта на стройках пятилеток. Коллективные формы быта. Возвращение к «традиционным ценностям» в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Парки культуры и отдыха. ВСХВ в Москве. Образцовые универмаги.* Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. *Материнство и детство в СССР.* Жизнь в деревне. *Трудодни. Единоличники.* Личные подсобные хозяйства колхозников.  Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции «построения социализма в одной стране». *Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Проблема «царских долгов». Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. «Военная тревога» 1927 г.* *Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны.* Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. *Советские добровольцы в Испании и Китае.* Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол и ситуация на Дальнем Востоке в конце 1930-х гг.  СССР накануне Великой Отечественной войны. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. *Нарастание негативных тенденций в экономике.* Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии. *Катынская трагедия.* «Зимняя война» с Финляндией.  *Наш край в 1920–1930-е гг.* | **10** | |
|  | **Практическое занятие** |  | |
| Практическое занятие №22Сущность нэпа.  Практическое занятие № 23 Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания  Практическое занятие №24 Советская модель модернизации  Практическое занятие №25 Стахановское движение.  Практическое занятие №26 «Культурная революция»: задачи и направления. |
| **Раздел 8**  **Великая Отечественная война. 1941–1945** | ***Содержание учебного материала*** | **16** | |
|  | Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Первый период войны (июнь 1941 – осень 1942). План «Барбаросса». Соотношение сил сторон на 22 июня 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов – всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. И.В. Сталин – Верховный главнокомандующий. *Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу.* *Создание дивизий народного ополчения.* Смоленское сражение. *Наступление советских войск под Ельней.* Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов «молниеносной войны».  Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой–весной 1942 г. *Неудача Ржевско-Вяземской операции. Битва за Воронеж.* Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. «Дорога жизни». Перестройка экономики на военный лад. *Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.* Нацистский оккупационный режим. «Генеральный план Ост». Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. *Лагеря уничтожения. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.* Начало массового сопротивления врагу. *Восстания в нацистских лагерях.* Развертывание партизанского движения. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.). Сталинградская битва. Германское наступление весной–летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. *«Дом Павлова».* Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и *наступление на Ржевском направлении*. Разгром окруженных под Сталинградом гитлеровцев. Итоги и значение победы Красной Армии под Сталинградом. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной армии летом–осенью 1943 г.  Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Развертывание массового партизанского движения. *Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом: формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных.* *Генерал Власов и Русская освободительная армия. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943–1946 гг.* Человек и война: единство фронта и тыла. «Всё для фронта, всё для победы!». Трудовой подвиг народа. *Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых.* *Помощь населения фронту. Добровольные взносы в фонд обороны. Помощь эвакуированным.* Повседневность военного времени. *Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу.* Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. *Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Создание Суворовских и Нахимовских училищ.* Культурное пространство войны. Песня «Священная война» – призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. *Фронтовые корреспонденты.* Выступления фронтовых концертных бригад. *Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет.* Государство и церковь в годы войны. *Избрание на патриарший престол митрополита Сергия (Страгородского) в 1943 г. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.* СССР и союзники. Проблема второго фронта. Ленд-лиз. Тегеранская конференция 1943 г. *Французский авиационный полк «Нормандия-Неман», а также польские и чехословацкие воинские части на советско-германском фронте.*  Победа СССР в Великой Отечественной войне. Окончание Второй мировой войны. Завершение освобождения территории СССР. Освобождение правобережной Украины и Крыма. *Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Боевое содружество советской армии и войск стран антигитлеровской коалиции. Встреча на Эльбе.* Битва за Берлин и окончание войны в Европе. Висло-Одерская операция. Капитуляция Германии. *Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания*. Война и общество. Военно-экономическое превосходство СССР над Германией в 1944–1945 гг. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. *Начало советского «Атомного проекта».* Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. ГУЛАГ. Депортация «репрессированных народов». *Взаимоотношения государства и церкви. Поместный собор 1945 г.* Антигитлеровская коалиция. Открытие Второго фронта в Европе. Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения и дискуссии. *Обязательство Советского Союза выступить против Японии.* Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре «Д»). Решение проблемы репараций. Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. *Боевые действия в Маньчжурии, на Сахалине и Курильских островах. Освобождение Курил. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Создание ООН. Конференция в Сан-Франциско в июне 1945 г. Устав ООН.* *Истоки «холодной войны».* Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Осуждение главных военных преступников.  Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу антигитлеровской коалиции над фашизмом. Людские и материальные потери. Изменения политической карты Европы.  *Наш край в годы Великой Отечественной войны.* |  | |
|  | **Практическое занятие** |  | |
| Практическое занятие № 27 Подготовка к войне.  Практическое занятие №28 Историческое значение Московской битвы  Практическое занятие №29 Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны.  Практическое занятие №30Итоги, значение и цена великой Победы |
| **Раздел 9**  **Апогей и кризис советской системы. 1945–1991 гг.** | ***Содержание учебного материала*** | **28** | |
| **Тема 9.1**  **«Поздний сталинизм» (1945–1953)** | Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Послевоенные ожидания и настроения. Представления власти и народа о послевоенном развитии страны. *Эйфория Победы. Разруха. Обострение жилищной проблемы. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Положение семей «пропавших без вести» фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.* Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. *Помощь не затронутых войной национальных республик в восстановлении западных регионов СССР.* *Репарации, их размеры и значение для экономики.* Советский «атомный проект», его успехи и его значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Государственная и коммерческая торговля. Голод 1946–1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947 г.). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. «Ленинградское дело». Борьба с «космополитизмом». «Дело врачей». Дело Еврейского антифашистского комитета. *Т.Д. Лысенко и «лысенковщина».* *Сохранение на период восстановления разрушенного хозяйства трудового законодательства военного времени. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Положение в «старых» и «новых» республиках.* Рост влияния СССР на международной арене. Первые шаги ООН. Начало «холодной войны». «Доктрина Трумэна» и «План Маршалла». Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами «народной демократии». Создание Совета экономической взаимопомощи. Конфликт с Югославией. *Коминформбюро.* Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание Организации Варшавского договора. Война в Корее.  И.В. Сталин в оценках современников и историков. | **8** | |
| **Тема 9.2**  **«Оттепель»: середина 1950-х – первая половина 1960-х** | Смерть Сталина и настроения в обществе. Смена политического курса. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления «оттепели» в политике, экономике, культурной сфере. Начало критики сталинизма. XX съезд КПСС и разоблачение «культа личности» Сталина. *Реакция на доклад Хрущева в стране и мире.* Частичная десталинизация: содержание и противоречия. *Внутрипартийная демократизация.* *Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов.* Особенности национальной политики. Попытка отстранения Н.С. Хрущева от власти в 1957 г. «Антипартийная группа». Утверждение единоличной власти Хрущева.  Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. «Шестидесятники». Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. *Поэтические вечера в Политехническом музее. Образование и наука. Приоткрытие «железного занавеса».* Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. *Популярные формы досуга. Развитие внутреннего и международного туризма.* Учреждение Московского кинофестиваля. *Роль телевидения в жизни общества. Легитимация моды и попытки создания «советской моды».* *Неофициальная культура. Неформальные формы общественной жизни: «кафе» и «кухни».* «Стиляги». Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на церковь. Диссиденты. *Самиздат и «тамиздат».*  Социально-экономическое развитие. Экономическое развитие СССР. «Догнать и перегнать Америку». Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. *Перемены в научно-технической политике.* Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. *Первые советские ЭВМ. Появление гражданской реактивной авиации.* Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. *Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. Расширение системы ведомственных НИИ.* ХХII Съезд КПСС и программа построения коммунизма в СССР. Воспитание «нового человека». *Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Движение к «государству благосостояния»: мировой тренд и специфика советского «социального государства». Общественные фонды потребления. Пенсионная реформа.* Массовое жилищное строительство. «Хрущевки». Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления. Внешняя политика. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. Поиски нового международного имиджа страны. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.).  СССР и мировая социалистическая система. Венгерские события 1956 г. Распад колониальных систем и борьба за влияние в «третьем мире». Конец «оттепели». Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. *Новочеркасские события.* Смещение Н.С. Хрущева и приход к власти Л.И. Брежнева. *Оценка Хрущева и его реформ современниками и историками.*  *Наш край в 1953–1964 гг.* | **8** | |
|  | ***Практическое занятие***. |  | |
| Практическое занятие №31 Послевоенное советское общество, духовный подъем людей.  Практическое занятие №32 XX съезд КПСС и его значение.  Практическое занятие №33 Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты |
| **Тема 9.3**  **Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х** | Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Поиски идеологических ориентиров. *Десталинизация и ресталинизация.* Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. «Косыгинская реформа». Конституция СССР 1977 г. Концепция «развитого социализма». Попытки изменения вектора социальной политики. Уровень жизни: достижения и проблемы. Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Рост теневой экономики. Ведомственный монополизм. Замедление темпов развития. Исчерпание потенциала экстенсивной индустриальной модели. Новые попытки реформирования экономики. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. *МГУ им М.В. Ломоносова. Академия наук СССР. Новосибирский Академгородок.* Замедление научно-технического прогресса в СССР. Отставание от Запада в производительности труда. «Лунная гонка» с США. Успехи в математике. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК).  Культурное пространство и повседневная жизнь. Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема «неперспективных деревень». Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. *Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Трудовые конфликты и проблема поиска эффективной системы производственной мотивации. Отношение к общественной собственности. «Несуны». Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.*  Идейная и духовная жизнь советского общества. Развитие физкультуры и спорта в СССР. Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. *Неформалы (КСП, движение КВН и др.)*. Диссидентский вызов. Первые правозащитные выступления. *А.Д. Сахаров и А.И. Солженицын.* *Религиозные искания. Национальные движения.* *Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.*  Внешняя политика. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. «Холодная война» и мировые конфликты. *«Доктрина Брежнева».* «Пражская весна» и снижение международного авторитета СССР. Конфликт с Китаем. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика «разрядки». Сотрудничество с США в области освоения космоса. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. *Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов.* Л.И. Брежнев в оценках современников и историков.  *Наш край в 1964–1985 гг.* | **14** | |
| **Раздел 10**  **Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991)** | Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах*. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Появление коммерческих банков. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.* Гласность и плюрализм мнений. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Массовые митинги, собрания. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. *Концепция социализма «с человеческим лицом». Вторая волна десталинизации.* История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. «Новое мышление» Горбачева. Отказ от идеологической конфронтации двух систем и провозглашение руководством СССР приоритета общечеловеческих ценностей над классовым подходом. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение «холодной войны». Отношение к М.С. Горбачеву и его внешнеполитическим инициативам внутри СССР и в мире. Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов – высший орган государственной власти. Первый съезд народных депутатов СССР и его значение. *Образование оппозиционной Межрегиональной депутатской группы. Демократы «первой волны», их лидеры и программы. Раскол в КПСС. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Проблема Нагорного Карабаха и попытки ее решения руководством СССР. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиция республиканских лидеров и национальных элит.* Последний этап «перестройки»: 1990–1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. Первый съезд народных депутатов РСФСР и его решения. *Б.Н. Ельцин – единый лидер демократических сил. Противостояние союзной (Горбачев) и российской (Ельцин) власти.* Введение поста президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. *Учреждение в РСФСР Конституционного суда и складывание системы разделения властей.* Дестабилизирующая роль «войны законов» (союзного и республиканского законодательства). Углубление политического кризиса.  Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Провозглашение независимости Литвой, Эстонией и Латвией. *Ситуация на Северном Кавказе.* Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновлении Союза ССР. *План «автономизации» – предоставления автономиям статуса союзных республик.* Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. «Парад суверенитетов». Референдум о сохранении СССР и введении поста президента РСФСР. Избрание Б.Н. Ельцина президентом РСФСР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. *Нарастание разбалансированности в экономике. Государственный и коммерческий секторы. Конверсия оборонных предприятий. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов и усталость населения от усугубляющихся проблем на потребительском рынке. Принятие принципиального решения об отказе от планово-директивной экономики и переходе к рынку.* Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.  Августовский политический кризис 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти и влияния Горбачева. Распад КПСС. Ликвидация союзного правительства и центральных органов управления, включая КГБ СССР. *Референдум о независимости Украины.* Оформление фактического распада СССР и создание СНГ (Беловежское и Алма-Атинское соглашения). *Реакция мирового сообщества на распад СССР. Решение проблемы советского ядерного оружия.* Россия как преемник СССР на международной арене. Горбачев, Ельцин и «перестройка» в общественном сознании.  М.С. Горбачев в оценках современников и историков.  *Наш край в 1985–1991 гг.* | **2** | |
|  | ***Практическое занятие***. |  | |
| Практическое занятие №34 Политика гласности в СССР и ее последствия.  Практическое занятие №35 Успехи советской космонавтики. |
| **Раздел 9**  **Российская Федерация в 1992–2012 гг.** | ***Содержание учебного материала*** | **17** | |
| **Тема 9.1**  **Становление новой России (1992–1999)** | Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Взаимодействие ветвей власти на первом этапе преобразований. *Предоставление Б.Н. Ельцину дополнительных полномочий для успешного проведения реформ.* Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация. *Долларизация экономики. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. «Черный» рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Особенности осуществления реформ в регионах России.*  От сотрудничества к противостоянию исполнительной и законодательной власти в 1992–1993 гг. *Решение Конституционного суда РФ по «делу КПСС».* Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. *Апрельский референдум 1993 г. – попытка правового разрешения политического кризиса.* Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. *Возможность мирного выхода из политического кризиса. «Нулевой вариант». Позиция регионов. Посреднические усилия Русской православной церкви.* Трагические события осени 1993 г. в Москве. *Обстрел Белого дома. Последующее решение об амнистии участников октябрьских событий 1993 г.* Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 года. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 года и ее значение. *Полномочия президента как главы государства и гаранта Конституции. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.*  Итоги радикальных преобразований 1992–1993 гг. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. *Договор с Татарстаном как способ восстановления федеративных отношений с республикой и восстановления территориальной целостности страны.* Взаимоотношения Центра и субъектов Федерации. *Опасность исламского фундаментализма.* Восстановление конституционного порядка в Чеченской Республике. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. *Роль иностранных займов. Проблема сбора налогов и стимулирования инвестиций. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Сегментация экономики на производственный и энергетический секторы. Положение крупного бизнеса и мелкого предпринимательства.* Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды и залоговые аукционы. *Вывод денежных активов из страны.* Дефолт 1998 г. и его последствия. Повседневная жизнь и общественные настроения россиян в условиях реформ. *Общественные настроения в зеркале социологических исследований. Представления о либерализме и демократии.* Проблемы формирования гражданского общества. Свобода СМИ. Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Безработица и деятельность профсоюзов. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. *Безработица и детская беспризорность. «Новые русские» и их образ жизни. Решение проблем социально незащищенных слоев. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.*  Новые приоритеты внешней политики. Мировое признание новой России суверенным государством. Россия – правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Подписание Договора СНВ-2 (1993). Присоединение России к «большой семерке». Усиление антизападных настроений как результат бомбежек Югославии и расширения НАТО на Восток. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Восточный вектор российской внешней политики в 1990-е гг. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. *Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы.* Кризис центральной власти. Президентские выборы 1996 г. *Политтехнологии.*  «Семибанкирщина». «Олигархический» капитализм. *Правительства В.С. Черномырдина и Е.М. Примакова.* Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок с территории Чечни в Дагестан. Выборы в Государственную Думу 1999 г. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина.  Б.Н. Ельцин в оценках современников и историков.  *Наш край в 1992–1999 гг.* | **7** | |
|  | ***Практическое занятие***. |  | |
| Практическое занятие №36 Экономические реформы 1990-х годов в России: основные этапы и результаты. |
| **Тема 9.2**  **Россия в 2000-е: вызовы времени и задачи модернизации** | Политические и экономические приоритеты. Первое и второе президентства В.В. Путина. Президентство Д.А. Медведева. Президентские выборы 2012 г. Избрание В.В. Путина президентом. Государственная Дума. *Многопартийность. Политические партии и электорат. Федерализм и сепаратизм.* Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза. Построение вертикали власти и гражданское общество. Стратегия развития страны. Экономическое развитие в 2000-е годы. Финансовое положение. Рыночная экономика и монополии. Экономический подъем 1999–2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Человек и общество в конце XX – начале XXI в. Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. *Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования и науки и его результаты. Особенности развития культуры. Демографическая статистика.* *Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России.* *Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни.* Олимпийские и паралимпийские зимние игры 2014 г. в Сочи. *Повседневная жизнь. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Общественные представления и ожидания в зеркале социологии. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса.*  Модернизация бытовой сферы. *Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация.*  Внешняя политика в конце XX – начале XXI в. Внешнеполитический курс В.В. Путина. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики в условиях многополярного мира. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. *Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. СНГ и ЕврАзЭС.* Отношения с США и Евросоюзом. Вступление России в Совет Европы. *Деятельность «большой двадцатки». Переговоры о вступлении в ВТО. Дальневосточное и другие направления политики России.*  Культура и наука России в конце XX – начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ как «четвертой власти». Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. *Система платного образования. Сокращение финансирования науки, падение престижа научного труда. «Утечка мозгов» за рубеж. Основные достижения российских ученых и невостребованность результатов их открытий.* Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. *Предоставление церкви налоговых льгот. Передача государством зданий и предметов культа для религиозных нужд.* Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура.  *Наш край в 2000–2012 гг.* | **17** | |
|  | ***Практическое занятие***. |  | |
| Практическое занятие №37 Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. |
| **Раздел 10 Россия – моя история** |  | **32** |  |
| **Тема 10.1. Россия –**  **великая наша**  **держава** | Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее | **2** | ОК 01, ОК 02,  ОК 03, ОК 04,  ОК 05, ОК 06,  ОК 10 |
| **Тема 10.2. Александр**  **Невский как**  **спаситель Руси** | Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Ярославович.  Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских  течений: православие и католичество. Любечский съезд. Русь и Орда.  Отношение Александра с Ордой. | **2** |
| **Тема 10.3. Смута и её преодоление** | Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе 1-2 народного ополчений. | **2** | ОК 01, ОК 02,  ОК 03, ОК 04,  ОК 05, ОК 06,  ОК 10 |
| **Тема 10.4. Волим под царя восточного,**  **православного** | Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653 г. И Переяславская Рада 1654 г. | **2** |
| **Тема 10.5. Пётр Великий. Строитель**  **великой империи** | Взаимодействие Петра I с европейскими державами (северная война, прутские походы). Формирование нового курса развития России: западноориентированный подход. Россия  – империя. Социальные, экономические и политические изменения в стране. Строительство великой империи: цена и результаты. | **2** | ОК 01, ОК 02,  ОК 03, ОК 04,  ОК 05, ОК 06,  ОК 10 |
| **Тема 10.6.**  **Отторженная**  **возвратих** | Просвещённый абсолютизм в России. Положение Российской империи в мировом порядке: русско-турецкие войны (присоединение Крыма), разделы Речи Посполитой. Расцвет культуры Российской империи и её значение в мире. Строительство городов в Северном Причерноморье. | **2** |
| **Тема 10.7. Крымская война**  **– «Пиррова**  **победа Европы»** | «Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны | **2** | ОК 01, ОК 02,  ОК 03, ОК 04,  ОК 05, ОК 06,  ОК 10 |
| **Тема 10.8. Гибель**  **империи** | Первая русская революция 1905 -1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. Как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война | **2** |
| **Тема 10.9. От великих потрясений к Великой победе** | Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Коллективизация и ее последствия. Индустриализация. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне. | **2** | ОК 01, ОК 02,  ОК 03, ОК 04,  ОК 05, ОК 06,  ОК 10 |
| **Тема 10.10. Вставай,**  **страна огромная** | Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа | **2** |
| **Тема 10.11. В буднях**  **великих строек** | Геополитические результаты Великой Отечественной. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и после дующее  сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы. | **2** | ОК 01, ОК 02,  ОК 03, ОК 04,  ОК 05, ОК 06,  ОК 10 |
| **Тема 10.12. От**  **перестройки к**  **кризису, от**  **кризиса к**  **возрождению** | Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики – цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве. | **2** |
| **Тема 10.13. Россия.**  **ХХI век** | Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое  возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращен  ие ценностей в конституцию Спецоперация по защите Донбасса. | **2** | ОК 01, ОК 02,  ОК 03, ОК 04,  ОК 05, ОК 06,  ОК 10 |
| **Тема 10.14. История**  **антироссийской**  **пропаганды** | Ливонская война – истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого»  - антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии | **2** |
| **Тема 10.15. Слава русского оружия** | Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие  авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки | **2** | ОК 01, ОК 02,  ОК 03, ОК 04,  ОК 05, ОК 06,  ОК 10 |
| **Тема 10.16. Россия в деле** | Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. | **2** |
|  | **Дифференцированный зачет** | **1** |  |
|  | **всего** | **203** |  |

**ОУПБ.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «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 физкультурно - спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)
* **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **255** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **155** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | **10** |
| практические занятия | **245** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Профессии СПО |
| Теоретическая часть | 10 |
| Ведение. Физическая культура в обшекультур- ной и профессиональной подготовке стУДентов СПО | 1 |
| Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья | 1 |
| Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями | 2 |
| Самоконтроль, его основные методы, показате­ли и критерии оценки | 2 |
| Психофизиологические основы учебного и про­изводственного трУДа. Средства физической культуры в регулировании работоспособности | 2 |
| Физическая культура в профессиональной дея­тельности специалиста | 2 |
| Практическая часть | 245 |
| ***Учебно-методические занятия*** | 7 |
| ***Учебно-тренировочные занятия*** | 237 |
| Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | 49 |
| Лыжная подготовка | 20 |
| Гимнастика | 42 |
| Спортивные игры (по выбору) | 48 |
| Плавание | 16 |
| Виды спорта по выбору | 62 |
| Дифференцированный зачет | 1 |
| Итого | 255 |

**ОУПБ.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

РЕЗУЛЬТАТЫ 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;
* ***метапредметных:***
* овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; ана­лизировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
* овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасно­му поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
* формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генери­ровать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
* приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных ис­точников и новых информационных технологий;
* развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседни­ка, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
* формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять раз­личные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвы­чайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по ха­рактерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
* развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в кон­кретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
* формирование умения анализировать явления и события природного, тех­ногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного по­ведения;
* развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участво­вать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
* освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и дру­гих технических средств, используемых в повседневной жизни;
* приобретение опыта локализации 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 жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, по­вышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
* получение знания основ государственной системы, российского законодатель­ства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
* сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциаль­ного поведения;
* сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обе­спечения духовного, физического и социального благополучия личности;
* освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций при­родного, техногенного и социального характера;
* освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
* развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обо­роны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать раз­личные информационные источники;
* развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повсе­дневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
* получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения во­енной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
* освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, уволь­нения с военной службы и пребывания в запасе;
* владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **75** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **72** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **10** |
| консультации | **3** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| Введение. | 2 |
| Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения | 16 |
| Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения | 18 |
| Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанности | 18 |
| Раздел 4. Основы медицинских знаний. | 18 |
| Итого | 72 |
| Консультации | **3** |
| Всего | **75** |

**ОУПБ.18 АСТРОНОМИЯ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

• личностных:

− 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;

• метапредметных:

− 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;

• предметных:

− 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.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **39** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **6** |
| **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета |  |
| **консультации** | **3** |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов |
| введение | | 2 |
| 1. ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ АСТРОНОМИИ | | 5 |
| 2. УСТРОЙСТВО СОЛНЕЧНОЙ СИСТЕМЫ | | 11 |
| 3. СТРОЕНИЕ И ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ | | *18* |
| ИТОГО | | 36 |
| Консультации | | 3 |
| ВСЕГО | | **39** |

**ОУПП.02 МАТЕМАТИКА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА\

Содержание программы Математика направлено на достижение следующих **целей**:

• обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

• обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

• обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

• обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» 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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового и углубленного уровней (ПРб) и (ПРу) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования

|  |  |
| --- | --- |
| **Коды** | **Планируемые результаты освоения дисциплины включают** |
| ЛР 05 | сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; |
| ЛР 06 | 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; |
| ЛР 07 | навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; |
| ЛР 08 | нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; |
| ЛР 09 | 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; |
| ЛР 10 | эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений; |
| ЛР 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. |
| МР 01 | 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; |
| МР 02 | умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; |
| МР 03 | 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; |
| МР 04 | 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; |
| МР 05 | 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; |
| МР 07 | умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; |
| МР 08 | владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; |
| МР 09 | 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. |
| ПРб 01 | сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке; |
| ПРб 02 | сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий; |
| ПРб 03 | владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; |
| ПРб 04 | 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; |
| ПРб 05 | сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа; |
| ПРб 06 | 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; |
| ПРб 07 | 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; |
| ПРб 08 | владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач; |
| ПРу 1 | сформированность представлений о необходимости доказательств при обосновании математических утверждений и роли аксиоматики в проведении дедуктивных рассуждений; |
| ПРу 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; |
| ПРу 03 | сформированность умений моделировать реальные ситуации, исследовать построенные модели, интерпретировать полученный результат; |
| ПРу 04 | сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей; |
| ПРу 05 | 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. |

* **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 344 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 326 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 77 |
| Консультации | 6 |
| **Промежуточная аттестация** в форме экзамена | 12 |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ раздела, темы** | **Содержание учебного материала** | **Объем**  **в часах** | **Коды общих компетенций и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **Повторение курса математики основной школы** | **12** | ПРб 01, ПРб 04, ПРу 02  ЛР 5, ЛР 9, ЛР 13  МР 01, МР 04, МР 09  ОК 1-10 |
| 1.1 | Цели и задачи математики при освоении специальности | 2 |
| 1.2 | Числа и вычисления. Выражения и их преобразования | 2 |
| 1.3 | Уравнения и неравенства. Системы уравнений | 2 |
| 1.4 | Входной контроль | 2 |
|  | **Профессионально ориентированное содержание** |  |
| 1.5 | Практико-ориентированные задачи технологического профиля | 2 |
| 1.6 | Проценты в профессиональных задачах технологического профиля | 2 |
| **2** | **Прямые и плоскости в пространстве** | **24** | ПРб 02, ПРб 03, ПРу 02  ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08  МР 02, МР 04, МР 05, МР 08  ОК 1-10 |
| 2.1 | Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей | 2 |
| 2.2 | Параллельность прямой и плоскости. Угол между прямой и плоскостью | 3 |
| 2.3 | Параллельность плоскостей. Параллельное проектирование | 3 |
| 2.4 | Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости | 2 |
| 2.5 | Перпендикулярность плоскостей. Перпендикуляр и наклонная | 3 |
| 2.6 | Теорема о трех перпендикулярах | 3 |
| 2.7 | Контрольная работа «Взаимное расположение прямимых в пространстве» | 2 |
| 2.8 | Контрольная работа «Параллельность плоскостей» | 2 |
| 2.9 | Контрольная работа «Прямые и плоскости в пространстве» | 2 |
|  | **Профессионально ориентированное содержание** |  |
| 2.10 | Аксиомы экономики | 2 |
| **3** | **Координаты и векторы в пространстве** | **18** | ПРб 08, ПРу 02  ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08  МР 02, МР 04, МР 05, МР 08  ОК 1-10 |
| 3.1 | Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками | 3 |
| 3.2 | Векторы в пространстве | 3 |
| 3.3 | Угол между векторами. Скалярное произведение векторов | 4 |
| 3.4 | Разложение вектора | 4 |
| 3.5 | Контрольная работа «Координаты и векторы в пространстве» | 2 |
|  | **Профессионально ориентированное содержание** |  |
| 3.6 | Координаты и векторы в задачах экономики | 2 |
| **4** | **Основы тригонометрии. Тригонометрические функции** | **57** | ПРб 03, ПРб 04, ПРу 01, ПРу 02  ЛР 05, ЛР 08, ЛР 10  МР 03, МР 07, МР 08  ОК 1-10 |
| 4.1 | Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла | 2 |
| 4.2 | Основные тригонометрические тождества. | 2 |
| 4.3 | Формулы приведения | 4 |
| 4.4 | Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов | 2 |
| 4.5 | Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла | 4 |
| 4.6 | Функции, их свойства. Способы задания функций | 2 |
| 4.7 | Тригонометрические функции, их свойства и графики | 4 |
| 4.8 | Преобразование графиков тригонометрических функций | 4 |
| 4.9 | Обратные тригонометрические функции | 4 |
| 4.10 | Простейшие тригонометрические уравнения | 4 |
| 4.11 | Простейшие тригонометрические неравенства | 4 |
| 4.12 | Способы решения тригонометрических уравнений | 4 |
| 4.13 | Системы тригонометрических уравнений | 4 |
| 4.14 | Контрольная работа «Основы тригонометрии. Тригонометрические функции» | 2 |
| 4.15 | Контрольная работа «Свойства и графики тригонометрических функций» | 3 |
| 4.16 | Контрольная работа «Тригонометрические уравнения» | 3 |
| 4.17 | Контрольная работа «Формулы тригонометрии» | 3 |
|  | **Профессионально ориентированное содержание** |  |
| 4.18 | Описание производственных процессов с помощью графиков функций | 2 |
| **5** | **Производная функции, ее применение** | **37** | ПРб 01, ПРб 05, ПРу 02, ПРу 03, ПРу 04  ЛР 05, ЛР 09, ЛР 13  МР 01, МР 04, МР 09  ОК 1-10 |
| 5.1 | Понятие о пределе последовательности. Длина окружности и площадь круга как пределы последовательностей | 2 |
| 5.2 | Понятие производной. Производные функций | 2 |
| 5.3 | Производные суммы, разности | 2 |
| 5.4 | Производные произведения, частного | 2 |
| 5.5 | Производные тригонометрических функций. Производная сложной функции | 3 |
| 5.6 | Понятие о непрерывности функции.Метод интервалов | 2 |
| 5.7 | Геометрический смысл производной | 3 |
| 5.8 | Уравнение касательной к графику функции | 2 |
| 5.9 | Физический смысл первой и второй производной | 2 |
| 5.10 | Монотонность функции. Точки экстремумы | 2 |
| 5.11 | Исследование функций и построение графиков | 3 |
| 5.12 | Графики дробно-линейных функций | 2 |
| 5.13 | Наибольшее и наименьшее значения функции | 2 |
| 5.14 | Контрольная работа «Правила и формулы отыскания производных» | 2 |
| 5.15 | Контрольная работа «Применение производных к исследованию функций» | 2 |
|  | **Профессионально ориентированное содержание** |  |
| 5.18 | Применения производной функции в экономических задачах | 2 |
| 5.19 | Нахождение оптимального результата в задачах технологического профиля | 2 |
| **6** | **Многогранники и тела вращения** | **43** | ПРб 01, ПРб 06, ПРу 02, ПРу 03  ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08  МР 02, МР 04, МР 05, МР 08  ОК 1-10 |
| 6.1 | Вершины, ребра, грани многогранника | 2 |
| 6.2 | Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призмы | 2 |
| 6.3 | Параллелепипед, куб. Сечение куба, параллелепипеда | 3 |
| 6.4 | Пирамида, ее составляющие, сечение. Правильная пирамида. Усеченная пирамида | 2 |
| 6.5 | Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды | 2 |
| 6.6 | Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде | 2 |
| 6.7 | Правильные многогранники, их свойства | 3 |
| 6.8 | Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра | 2 |
| 6.9 | Конус, его составляющие. Сечение конуса | 2 |
| 6.10 | Усеченный конус. Сечение усеченного конуса | 2 |
| 6.11 | Шар и сфера, их сечения. | 2 |
| 6.12 | Понятие об объеме тела. Отношение объемов подобных тел | 3 |
| 6.13 | Объемы многогранников. Объемы цилиндра и конуса | 2 |
| 6.14 | Площади поверхностей цилиндра и конуса. Объем шара, площадь сферы | 2 |
| 6.15 | Контрольная работа «Многогранники и тела вращения» | 2 |
| 6.16 | Контрольная работа «Площади многогранников» | 2 |
| 6.17 | Контрольная работа «Объем многогранников» | 2 |
|  | **Профессионально ориентированное содержание** |  |
| 6.18 | Площади поверхностей комбинированных геометрических тел | 2 |
| 6.19 | Экономические задачи на вычисление объемов | 2 |
| 6.20 | Примеры симметрий в профессиях и специальностях технологического профиля | 2 |
| **7** | **Первообразная функции, ее применение** | **25** | ПРб 01, ПРб 05, ПРу 02, ПРу 03, ПРу 04  ЛР 05, ЛР 09, ЛР 13  МР 01, МР 04, МР 09  ОК 1-10 |
| 7.1 | Первообразная функции. Правила нахождения первообразных | 4 |
| 7.2 | Нахождения первообразных функции | 5 |
| 7.3 | Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница | 5 |
| 7.4 | Неопределенный и определенный интегралы | 3 |
| 7.5 | Понятие об определенном интеграле как площади криволинейной трапеции | 2 |
| 7.6 | Контрольная работа «Первообразная функции» | 2 |
| 7.7 | Контрольная работа «Применение первообразной к нахождению площади криволинейной трапеции» | 2 |
|  | **Профессионально ориентированное содержание** |  |
|  | Применения первообразной функции в экономических задачах | 2 |
| **8** | **Степени и корни. Степенная функция** | **17** | ПРб 02, ПРб 04, ПРу 02  ЛР 05, ЛР 08, ЛР 10  МР 03, МР 07, МР 08  ОК 1-10 |
| 8.1 | Степенная функция, ее свойства | 2 |
| 8.2 | Преобразование выражений с корнями n-ой степени. | 2 |
| 8.3 | Свойства степени с рациональным и действительным показателями | 3 |
| 8.4 | Решение иррациональных уравнений | 4 |
| 8.5 | Решение иррациональных неравенств | 4 |
| 8.6 | Контрольная работа «Степени и корни. Степенная функция» | 2 |
| **9** | **Показательная функция** | **21** | ПРб 02, ПРб 04, ПРу 02  ЛР 05, ЛР 08, ЛР 10  МР 03, МР 07, МР 08  ОК 1-10 |
| 9.1 | Показательная функция, ее свойства | 3 |
| 9.2 | Классификация показательных уравнений | 2 |
| 9.3 | Решение показательных уравнений | 4 |
| 9.4 | Простейшие показательные неравенства | 3 |
| 9.5 | Решение показательных неравенств | 4 |
| 9.6 | Системы показательных уравнений | 3 |
| 9.7 | Контрольная работа «Показательная функция» | 2 |
| **10** | **Логарифмы. Логарифмическая функция** | **26** | ПРб 02, ПРб 04, ПРу 02  ЛР 05, ЛР 08, ЛР 10  МР 03, МР 07, МР 08  ОК 1-10 |
| 10.1 | Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число е | 2 |
| 10.2 | Свойства логарифмов. Операция логарифмирования | 3 |
| 10.3 | Обратная функция, ее график.Симметрия относительно прямой у=х | 2 |
| 10.4 | Логарифмическая функция, ее свойства | 2 |
| 10.5 | Классификация логарифмических уравнений | 2 |
| 10.6 | Решение логарифмических уравнений | 4 |
| 10.7 | Логарифмические неравенства | 4 |
| 10.8 | Системы логарифмических уравнений | 3 |
| 10.9 | Контрольная работа «Логарифмы. Логарифмическая функция» | 2 |
|  | **Профессионально ориентированное содержание** |  |
| 10.10 | Экономические расчеты с применением показательной и логарифмической функции | 2 |
| **11** | **Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей** | **22** | ПРб 07, ПРб 08, ПРу 02, ПРу 03, ПРу 05  ЛР 05, ЛР 07, ЛР 13  МР 01, МР 05, МР 08  ОК 1-10 |
| 11.1 | Основные понятия комбинаторики | 4 |
| 11.2 | Событие, вероятность события | 4 |
| 11.3 | Сложение и умножение вероятностей | 4 |
| 11.4 | Дискретная случайная величина, закон ее распределения | 4 |
| 11.5 | Контрольная работа «Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей» | 2 |
|  | **Профессионально ориентированное содержание** |  |
| 11.6 | Вероятность в задачах технологического профиля | 2 |
| 11.7 | Представление данных. Задачи математической статистики технологического профиля | 2 |
| **12** | **Уравнения и неравенства** | **24** | ПРб 01, ПРб 04, ПРу 02  ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10  МР 01, МР 02, МР 04  ОК 1-10 |
| 12.1 | Равносильность уравнений и неравенств | 2 |
| 12.2 | Общие методы решения уравнений | 4 |
| 12.3 | Графический метод решения уравнений | 2 |
| 12.4 | Уравнения и неравенства с модулем | 4 |
| 12.5 | Уравнения и неравенства с параметрами | 3 |
| 12.6 | Системы уравнений и неравенств, решаемые графически | 3 |
| 12.7 | Контрольная работа «Уравнения и неравенства» | 2 |
| 12.8 | Контрольная работа «Системы уравнений и неравенств» | 2 |
|  | **Профессионально ориентированное содержание** |  |
| 12.9 | Нахождение неизвестной величины в задачах технологического профиля | 2 |
|  | **Итого** | **326** |  |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа** | **0** |  |
|  | **Консультации** | **6** |  |
|  | **Промежуточная аттестация (экзамен)** | **12** |  |
|  | **Итого** | **344** |

**ОУПП.02 ИНФОРМАТИКА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «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.
* **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** | |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **203** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **200** | |
| в том числе: |  | |
| практические занятия | **102** | |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | | |
| консультации | | **3** |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| Введение | **2** |
| **РАЗДЕЛ 1.** ИНФОРМАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ЧЕЛОВЕКА | **26** |
| Тема 1. 1 Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. | 14 |
| тема 1.2 Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов | 12 |
| **РАЗДЕЛ 2. ИНФОРМАЦИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ** | **46** |
| Тема 2.1 Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты  различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. | 8 |
| Тема 2.2 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации. | 32 |
| Тема 2.3. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации. | 10 |
| **РАЗДЕЛ 3. СРЕДСТВА ИНФОРМАЦИОННЫХ И КОММУНИКАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ** | **32** |
| Тема 3.1 Архитектура компьютеров. | 12 |
| Тема 3.2 Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. | 10 |
| Тема 3.3 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение | 10 |
| РАЗДЕЛ 4 ТЕХНОЛОГИЯ СОЗДАНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ ОБЪЕКТОВ | **44** |
| РАЗДЕЛ 5 ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ | **50** |
| Тема 5.1 Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. | 32 |
| Тема 5.2 Возможности сетевого программного обеспечения | 8 |
| Тема5.3 Управление процессами | 10 |
| **Итого** | **200** |
| **Консультации** | **3** |
| **Всего часов** | **203** |

**ОУПП.03 ХИМИЯ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «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 аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

− 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.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** | |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **201** | |
| Самостоятельная работа | **0** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **186** | |
| в том числе: |  | |
| практические занятия | **31** | |
| Консультации | **3** | |
| **Промежуточная аттестация в** виде экзамена | | **12** |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| введение | 1 |
| **РАЗДЕЛ 1. Органическая химия** |  |
| 1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений | **5** |
| 1.2. Предельные углеводороды | 4 |
| 1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды | **4** |
| 1.4. Ацетиленовые углеводороды | 3 |
| 1.5. Ароматические углеводороды | 3 |
| 1.6. Природные источники углеводородов | 3 |
| 1.7. Гидроксильные соединения | 4 |
| 1.8. Альдегиды и кетоны | 3 |
| 1.9. Карбоновые кислоты и их производные | 5 |
| 1.10. Углеводы | 5 |
| 1.11. Амины, аминокислоты, белки | 6 |
| 1.12. Азотсодержащие гетероциклические  соединения. Нуклеиновые кислоты | 6 |
| 1.13. Биологически активные соединения | 11 |
| **РАЗДЕЛ 2. Общая и неорганическая химия** |  |
| 2.1. Химия — наука о веществах | 8 |
| 2.2. Строение атома | 8 |
| 2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева | 11 |
| 2.4. Строение вещества | 12 |
| 2.5. Полимеры | 4 |
| 2.6. Дисперсные системы | 4 |
| 2.7. Химические реакции | 12 |
| 2.8. Растворы. | 8 |
| 2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы | 11 |
| 2.10. Классификация веществ. Простые вещества | 3 |
| 2.11. Основные классы неорганических и органических соединений | 12 |
| 2.12. Химия элементов | 20 |
| 2.13. Химия в жизни общества | 10 |
| **Итого** | **186** |
| Консультации | **3** |
| Всего | **189** |

**ДУП.01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в профессию обеспечивает до­стижение студентами следующих **результатов:**

***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;

− сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

− 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;

− 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;

− сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно- научной 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:***

- 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;

- проводить комплексный поиск социальной информации в источниках различных типов, классифицировать социальные источники по типу информации;

- использовать при поиске и систематизации социальной информации методы электронной обработки, отражения информации в различных знаковых системах (текст, таблица, схема, график, аудиовизуальный ряд) и перевода информации из одной знаковой системы в другую;

- различать в предлагаемой для анализа информации факты и мнения, объяснения, суждения и интерпретации;

- работать в микрогруппах, учебных парах, презентовать результаты собственной деятельности;

− 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;

− 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;

− 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 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;

- сформированнность 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;

- сформированнность 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;

− 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;

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

− владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

− владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

− сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

− сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **180** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **180** |
| в том числе: |  |
| **Индивидуальный проект** |  |
| Максимальная учебная нагрузка | **70** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | **70** |
| практические занятия | **35** |
| **Промежуточная аттестация в** форме защиты индивидуального проекта |  |
| **Современное обществознание** |  |
| Максимальная учебная нагрузка | **38** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | **38** |
| практические занятия | **8** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета |  |
| **Биология в профессии** |  |
| Максимальная учебная нагрузка | **36** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | **36** |
| практические занятия | **16** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета |  |
| **Физика в профессии** |  |
| Максимальная учебная нагрузка | **36** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | **36** |
| практические занятия | **8** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета |  |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| **РАЗДЕЛ 1. Индивидуальный проект** | ***70*** |
| Тема 1.1 Методология учебно-исследовательской работы | 8 |
| Тема 1.2 Работа над теоретическими главами индивидуального проекта | 16 |
| Тема 1.3 Работа над практическими главами индивидуального проекта | 19 |
| Тема 1.4 Правила оформления исследовательской работы | 8 |
| Тема 1.5 Презентация исследовательских работ.  Технология публичного выступления | 11 |
| Тема 1.6 Оценка (самооценка) успешности выполнения исследовательской работы | 8 |
| **РАЗДЕЛ 2. Современное обществознание** | **38** |
| Тема 1.1 Природа человека | 6 |
| Тема 1.2 Духовная культура личности и общества | 3 |
| Тема 1.3 Наука и образование в современном мире | 3 |
| Тема 1.4 Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры | 2 |
| Тема 1.5 Социальная роль и стратификация. Социальные нормы и конфликты | 7 |
| Тема 1.6 Важнейшие социальные общности и группы | 3 |
| Тема 1.7 Политика и власть. Государство в политической системе | 3 |
| Тема 1.8 Правовое регулирование общественных отношений | 10 |
| Дифференцированный зачет | 1 |
| **Раздел 3. Биология в профессии** | **36** |
| Тема 1.1. Учение о клетке | 7 |
| Тема 1.2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов | 4 |
| Тема 1.3. Основы генетики и селекции | 8 |
| Тема 1.4. Происхождение и развитие жизни на земле. Эволюционное учение | 5 |
| Тема 1.5. Происхождение человека | 2 |
| Тема 1.6. Основы экологии | 7 |
| Тема 1.7. Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики | 1 |
| Дифференцированный зачет | 1 |
| **Раздел 4. Физика в профессии** | **36** |
| Тема 1.1 Механика | 6 |
| Тема 1.2. Молекулярная физика. Термодинамика | 5 |
| Тема 1.3. Электродинамика | 10 |
| Тема 1.4. Колебания и волны | 6 |
| Тема 1.5 Оптика | 3 |
| Тема 1.6. Основы специальной теории относительности | 1 |
| Тема 1.6. Элементы квантовой физики | 4 |
| Дифференцированный зачет | 1 |
| **Всего часов** | **180** |

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,**

**САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

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 | * соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; * определять источники микробиологического загрязнения; * производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, | * основные понятия и термины микробиологии; * основные группы микроорганизмов, * 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  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 (специальности) | 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 (специальности) | 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 |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **40** |
| Самостоятельная работа [[1]](#footnote-1) | **10** |
| **Объем образовательной программы** | **50** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 24 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | 2 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 14 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** дифференцированного зачета | |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| **Введение** | **1** |
|
| **Раздел 1** Основы микробиологии в пищевом производстве | **11** |
| Тема 1.1 Основные группы микро­организмов, их роль в пищевом производстве | **5** |
| Тема 1.2 Основные пищевые ин­фекции и пищевые отравления | 6 |
| **Раздел 2 Основы физиологии питания** | **15** |
| Тема 2.1 Основные пище вые ве­щества, их источники, роль в структуре пи­тания | 2 |
| Тема 2.2 Пищеварение и усвояе­мость пищи | 3 |
| Тема 2.3 Обмен веществ и энергии | 4 |
| Тема 2.4 Рациональное сбаланси­рованное питание для различных групп на­селения | 6 |
| **Раздел 3** | **12** |
| Тема 3.1 Личная и производствен­ная гигиена | 2 |
| Тема 3.2 Санитарно­-гигиенические требо­вания к помещениям | 5 |
| Тема 3.3 Санитарно­-гигиенические требо­вания к кулинарной обработке пищевых продуктов | 4 |
| Тема 3.4 Санитарно-­гигиенические требо­вания к транспорти­рованию, приемке и хранению пищевых продуктов | 1 |
| **Дифференцированный зачет** | **1** |
| **Всего:** | **40** |

**ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

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  ОК 1-7,9,10 | 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 |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавате­лем | 67 |
| Самостоятельная работа | 32 |
| Объем образовательной программы | 99 |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 33 |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | 32 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| Тема 1. Химический состав пищевых продуктов | 2 |
| Тема 1. Классификация продовольственных товаров | 3 |
| Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 4 |
| Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров | 4 |
| Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров | 3 |
| Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | 4 |
| Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов | 4 |
| Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров | 3 |
| Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров | 4 |
| Всего: | 67 |

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

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  ОК 1-7,9,10 | 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 |

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем  ча­сов |
| Объем образовательной программы | 64 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 48 |
| практические занятия | 20 |
| самостоятельная работа | 16 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| **Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания** | **18** |
| Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания | 2 |
| Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства | 16 |
| **Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** | **29** |
| Тема 2.1 Механическое оборудование | 15 |
| Тема 2.2 Тепловое оборудование | 10 |
| Тема 2.3 Холодильное оборудование | 4 |
| **Всего:** | **48** |

**ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 1-7, 9,10 | 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. | 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;  виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы |
| ОК 11 | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  Оформлять бизнес-план  Рассчитывать размеры выплат по кредитам | Основы предпринимательской деятельности  Основы финансовой грамотности  Правила разработки бизнес-планов  Порядок выстраивания презентации  Виды кредитных банковских продуктов |

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем  часов |
| Объем образовательной программы | 65 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 40 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 8 |
| самостоятельная работа | 15 |
| Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета | 2 |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| **Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности** | **26** |
| Тема 1.1 Принципы рыночной экономики | 10 |
| Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйство­вания. | 16 |
| **Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда** | **24** |
| Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие тру­довые отношения | 10 |
| Тема 2.2. Механизм форми­рования и фор­мы оплаты | 14 |
| **Всего:** | **50** |

**ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

**результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| 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  ОК 1-7, 9,10,11 | -вести учет, 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;  -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. | -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;  - 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. |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | 32 |
| Самостоятельная работа | | **4** |
| **Объем образовательной программы** | | **36** |
| в том числе: | | |
| теоретическое обучение | 16 | |
| практические занятия | 16 | |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** дифференцированного зачета | | |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разде­лов и тем | Объем в часах |
| Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета | 4 |
| Тема 2.Ценообразование в общественном питании | 10 |
| Тема 3. Материальная ответ­ственность. Инвентаризация | 3 |
| Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания | 3 |
| Тема 5. Учет продуктов на производстве, от­пуска и реализации продукции и това­ров предприятия­ми общественного питания | 6 |
| Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных опе­раций | 4 |
| Промежуточная аттестация | 2 |
| **Всего** | **32** |

**ОП.06 ОХРАНА ТРУДА**

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  ОК 1-7, 9,10 | -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;  -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. | -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 |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 60 |
| Самостоятельная работа | 15 |
| **Объем образовательной программы** | 45 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 30 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 15 |
| **Промежуточная аттестация**[[2]](#footnote-2) | 1 |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| **Введение** | **2** |
| **Р Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда** | **13** |
| Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда | 5 |
| Тема 1.2 Обеспечение охраны труда | 3 |
| Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях | 5 |
| **Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания** | **12** |
| Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы | 7 |
| Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные  заболевания | 5 |
| **Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность** | **17** |
| Тема 3.1 | 5 |
| Тема 3.2 Пожарная безопасность | 8 |
| Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию | 4 |
| **Дифференцированный зачет** | **1** |

**ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**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  ОК 1-5, 9,10 | **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, целостность, выразительность и уместность.  **Письменная речь**  небольшой рассказ (эссе);  заполнение анкет, бланков;  написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.  **Аудирование**  понимать:  основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;  высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.  отделять главную информацию от второстепенной;  выявлять наиболее значимые факты;  определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.  **Чтение**  извлекать необходимую, интересующую информацию;  отделять главную информацию от второстепенной;  использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. | профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил 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 and, but;  имя существительное: его основные функции в предложении; 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;  наречия в сравнительной и превосходной степенях;  неопределенные наречия, производные от some, any, every;  количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;  глагол, понятие глагола-связки;  образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **111** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **83** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **83** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** |  |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | **28** |
| Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет | |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки | 18 |
| Тема 2 Типы организаций питания и работа персонала | 10 |
| Тема 3. Составление меню.Названия блюд | 10 |
| Тема 4 Кухня. Производственные помещения и оборудование | 10 |
| Тема 5 Кухонная,сервировочная и барная посуда | 10 |
| Тема 6 Обслуживание посетителей в ресторане | 10 |
| Тема 7 Система закупок и хранения продуктов | 6 |
| Тема 8 Организация работы официанта и бармена | 4 |
| Тема 9 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд | 5 |
| Итого | **83** |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | **28** |
| Всего | **111** |

**ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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 |

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| **Объем учебной дисциплины** | 81 |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 35 |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | 34 |
| самостоятельная работа[[3]](#footnote-3) | 10 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем**  **часов** | |
| **Раздел I. Гражданская оборона** | **20** | |
| **Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера** | 6 | |
| **Тема 1.2. Организация гражданской обороны** | 6 | |
| **Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка** | **14** | |
| **Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина**  **Российской Федерации** | 4 | |
|
| **Тема 2.2. Терроризм, как серьезная угроза национальной безопасности России.** | 4 | |
|
| **Тема 2.3. Основы военной службы** | 2 | |
|
| **Тема 2.4 Основы медико-санитарной подготовки.** | 4 | |
|
| **Раздел 3 Основы медицинских знаний (девушки)** | **35** | |
| Тема 3.1. Строение и функции организма человека | **6** | |
| Тема 3.2. Основы здорового образа жизни | **6** | |
| Тема 3.3 Первая медицинская помощь | **23** | |
| **Раздел 3 Учебные сборы (юноши)** | **35** |
| **Тема 3.1** Тактическая подготовка | 4 |
| **Тема 3.2.** Огневая подготовка | 9 |
| **Тема 3.3.** Радиационная, химическая и биологическая защита | 2 |
| **Тема 3.4.** Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации | 8 |
| **Тема 3.5.** Строевая подготовка | 4 |
| **Тема 3.6.** Физическая подготовк | 5 |
| **Тема 3.7** Военно-медицинская подготовка | 2 |
| **Тема 4.8** Основы безопасности военной службы | 1 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся.** | 10 |
| **Всего:** | **81** |

**ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ОК** | **Умения** | **Знания** |
| *ОК 08.* | 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 | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни;  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;  средства профилактики перенапряжения |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объём часов** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **80** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 2 |
| практические занятия | 78 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 0 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта** | 1 |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем в часах** |
| **Тема 1.1.**Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности | **6** |
| **Тема 1.2.** Основы здорового образа жизни | **6** |
| **Тема 1.3.** Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | **67** |
| **Всего** | **80** |

**ОП. 10 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ОК 11** | * выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; * встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; * приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; * рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; * подачи блюд и напитков разными способами; * расчета с потребителями; * обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; * выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания * подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; * складывать салфетки разными способами; * соблюдать личную гигиену * подготавливать посуду, приборы, стекло * осуществлять прием заказа на блюда и напитки * подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; * оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; * подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; * соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; * соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; * разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; * заменять использованную посуду и приборы; * составлять и оформлять меню, * обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы * обслуживать иностранных туристов * эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания * осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; * предоставлять счет и производить расчет с потребителями; * соблюдать правила ресторанного этикета; * производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;   изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли | * виды, типы и классы организаций общественного питания; * рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; * подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; * правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; * приемы складывания салфеток * правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию * ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла * сервировку столов, современные направления сервировки * обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; * использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; * приветствие и размещение гостей за столом; * правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; * правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; * способы подачи блюд; * очередность и технику подачи блюд и напитков; * кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли * правила сочетаемости напитков и блюд; * требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; * способы замены использованной посуды и приборов; * правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; * информационное обеспечение услуг общественного питания; * правила составления и оформления меню, * обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 70 |
| **Объем образовательной программы** | 58 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 32 |
| практические и лабораторные занятия (если предусмотрено) | 26 |
| Самостоятельная работа | 12 |
| **Промежуточная аттестация[[4]](#footnote-4)** |  |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним | 6 |
| Тема 2. Торговые помещения организаций питания | 4 |
| Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье | 6 |
| Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания | 10 |
| Тема 5. Этапы организации обслуживания | 4 |
| Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале | 18 |
| Тема 7. Специальные виды услуг и формы обслуживания. | 6 |
| Тема 8. Реклама. | 2 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |
| **Всего:** | **58** |

**оп.11 оСНОВЫ БИЗНЕСА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ОК 11** | - составлять необходимую документацию для регистрации и ликвидации предприятия любой организационно-правовой формы;  -составлять и оформлять различного рода документы, регулирующие трудовые отношения;  -анализировать выбор источников финансирования;  - анализировать условия и факторы успешного ведения бизнеса;  -планировать, организовывать и реализовывать предпринимательскую деятельность;  - владеть техникой коммуникативных отношений при организации собственной предпринимательской деятельности;  - уметь составлять алгоритм маркетинговых исследований;  - составлять бизнес план для открытия собственного дела  - рассчитывать необходимые налоги предпринимателя; | * основные понятия и признаки предпринимательства; * - организацию предпринимательской деятельности и производственного процесса; * - нормативно-правовые акты, необходимые для занятия предпринимательской деятельностью; * - закон о защите прав потребителей, виды ответственности * - основы маркетинговых исследований для проектирования собственной предпринимательской деятельности; * - нормативно-правовые документы, регулирующие трудовые отношения; * - способы управления эффективной реализации предпринимательской деятельностью; * - порядок создания, реорганизации и ликвидации предприятий любой организационно-правовой формы и частного предпринимателя; * - структуру и содержание бизнес-плана; * - значение предпринимательства для экономики страны и Алтайского края, * - виды и порядок наложения административных взысканий; * - виды налогов, классификацию и порядок взимания налогов; |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *41* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *36* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *18* |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| *1* | *3* |
| Тема 1. Нормативно-правовое обеспечение | 6 |
| Тема 2. Основы менеджмента и маркетинга | 6 |
| Тема 3. Основы бизнеса и предпринимательской деятельности. | 12 |
| Тема 4. Структура и содержание бизнес-плана. | 12 |
| Самостоятельная работа |  |
| **Всего** | **41** |

**ОП.12** **Психология общения**

**Результаты освоения дисциплины:**

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

* давать психологическую оценку личности;
* применять приемы психологической саморегуляции.
* использовать вербальные и невербальные средства общения в профессиональной деятельности;
* владеть способами бесконфликтного общения;
* формировать психологический климат в коллективе;

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

* структуру личности;
* психические процессы и состояния;
* основные задачи и методы психологии;
* функции и средства общения;
* принципы эффективного общения;
* этапы профессиональной адаптации;
* принципы профилактики эмоционального "выгорания" специалиста;
* основы делового общения;
* основы психосоматики;
* определение понятий "психогигиена", "психопрофилактика";
* методы саморегуляции

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 78 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка** | **58** |
| в том числе: |  |
| практических занятий | **29** |
| Самостоятельная работа | **20** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета |  |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| 1. Основы общей психологии. Познавательные процессы. | 9 |
| 2 Психология трудового коллектива | 8 |
| 3.Психологические аспекты делового общения | 8 |
| 4.Перцептивная сторона межличностного общения | 5 |
| 5.Интерактивная сторона межличностного общения | 8 |
| 6. Межличностное общение как коммуникация | 4 |
| 7 Психология профессиональной деятельности | 6 |
| 8 Конфликты в деловом общении | 8 |
| Дифференцированный зачет | 2 |
| Итого | 58 |
| Самостоятельная работа | 20 |
| Всего | 78 |

**ОП. 13 ИСКУССТВО ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

**уметь:**

**-** оформлять блюда и кондитерские изделия

**знать:**

- основы рисования и лепки

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 20 |
| Промежуточная аттестациявформе **дифференцированного зачета** | |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем дисциплины** | **Объем часов** |
| **Раздел 1. Основы рисования и лепки** | **16** |
| **Тема 1.1.** Основы рисования | 8 |
| **Тема 1.2.** Основы лепки | 8 |
| **Раздел 2. Искусство оформления блюд и кондитерских изделий.** | **19** |
| **Тема 2.1.** Технология оформления блюд | 11 |
| **Тема 2.2.**Технология оформления кондитерских изделий | 8 |
| **Промежуточная аттестация** | 1 |
| **Итого:** | **36** |

**ОП.14 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам  
освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

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

давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;

аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;

задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;

составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем;

составлять резюме с учетом специфики работодателя;

применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;

корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;

оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»;

объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;

анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении;

давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации,пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.

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

источники информации и их особенности;

как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации;

возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации;

обобщенный алгоритм решения различных проблем;

как происходит процесс доказательства;

выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения;

способы представления практических результатов;

выбор оптимальных способов презентаций полученных результатов.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **18** |
| **Промежуточная аттестация в форме** дифференцированного зачета |  |

**Тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| **Раздел 1. Правовые основы профессиональной деятельности** | **8** |
| **Раздел 2. Профессиональная карьера** | **4** |
| **Раздел 3. Основы профессионального общения** | **6** |
| **Раздел 4. Трудоустройство** | **13** |
| **Раздел 5. Правовое и документационное обеспечение трудоустройства** | **5** |
| **Итого** | **36** |

**ОП.15 ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ**

**Результаты освоения дисциплины:**

**уметь:**

* осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эф-фективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
* пользоваться разнообразными финансовыми услугами, предоставляемыми банками, для повышения своего благосостояния
* оценивать необходимость осуществления операций с ценными бумагами в зависимости от жизненных обстоятельств и общеэкономической ситуации в стране
* рассчитывать величину налогов
* различать обязательное пенсионное страхование (государственное) и добровольные (дополнительные) пенсионные накопления;
* рассчитывать основные экономические показатели фирмы
* составлять бизнес-план по алгоритму; находить идеи для собственного дела;

**знать:**

* стандартный набор услуг коммерческого банка
* виды кредитов
* риски связанные с использованием банковских услуг
* виды ценных бумаг, работу фондовой биржи
* виды налогов, систему налогообложения РФ
* порядок регистрации фирмы, структуру бизнес-плана
* виды финансового мошенничества, способы сокращения финансовых рисков

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **36** |
| **Объем образовательной программы** | **36** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 18 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 18 |

**Тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Объем часов*** |
| *Тема 1.*Банки: чем они могут быть вам полезны | *8* |
| *Тема 2.* . Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов | *4* |
| *Тема 3.*Страхование. Что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду | 4 |
| *Тема 4.* Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата | *5* |
| *Тема 5.* Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления. | *2* |
| *Тема 6.* Финансовые механизмы работы фирмы | 4 |
| *Тема 7.*Собственный бизнес: как создать и не потерять | *4* |
| *Тема 8.*Риски в мире денег: как защититься от разорения | *3* |
| ***Дифференцированный зачет*** | **2** |
| ***Всего:*** | ***36*** |

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**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 традиционных 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

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 |

**Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем  образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа[[5]](#footnote-5) |
| Обучение по МДК, час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в том числе | | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов | курсовой проект (работа)\*,  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 1.1.-1.4.  ОК01-07, 09 | **МДК 01.01** Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | **62** | **48** | 24 | - | - | - | 14 |
| ПК 1.1.-1.4  ОК 01-07, 09,10 | **МДК 01.02** Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов | **168** | **115** | 65 | - | - | 35 |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика |  |  |  |  | **72** | **144** |  |
|  | **Всего:** | **230** | **163** | **89** | **-** | **72** | **144** | **49** |

* 1. **Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Объем часов** |
| **МДК. 01.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | **48** |
| **Тема 1.1.** Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | 6 |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | 14 |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по обработкерыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | 14 |
| **Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | 14 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:** | **14** |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | **115** |
| **Тема 2.1** Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | 21 |
| **Тема 2.2.** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | 24 |
| **Тема 2.3** Приготовление полуфабрикатов из рыбы | 37 |
| **Тема 2.4** Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | 7 |
| **Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | 23 |
| **Тема 2.6** Обработка домашней птицы, дичи, кролика | 3 |
| **Тема 2.7** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | 19 |
| **Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2** | **35** |
| **Экзамен** | **12** |
| **Учебная практика ПМ 01** | **72** |
| **Производственная практика ПМ 01** | **144** |
| **Консультации** | **6** |
| **Экзамен по модулю** | **12** |
| **Всего** | **458** |

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | | Самостоятельная работа[[6]](#footnote-6) |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
| Обучение по МДК, час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | | Учебная | Производственная |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая проект (работа)\*,  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10 | **МДК 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 48 | 38 | 16 | - | - | - | 10 |
|  | **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 209 | 158 | 58 |  |  |  | 33 |
| ПК 2.1., 2.2, 2.3  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел 1.**  Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | 29 | 12 |  | - | - |
| ПК 2.1., 2.2, 2.4  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел 2.**  Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | 17 | 1 |  | - | - |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел 3.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | 29 | 16 |  | - | - |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел 4.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 17 | 5 |  | - | - |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел 5.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 25 | 12 |  | - | - |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел 6.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | 41 | 12 |  | - | - |
| ПК 2.1-2.8 | Учебная и производственная практика |  |  | | | 180 | 252 | - |

**Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Объем часов** |
| **МДК. 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | **38** |
| **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | 2 |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | 13 |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | 10 |
| **Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 13 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела** | **10** |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | **158** |
| **Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | **32** |
| **Тема 1.1.** Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | 1 |
| **Тема 1.2.** Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | 11 |
| **Тема 1.3.** Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | 11 |
| **Тема 1.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | 9 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | **9** |
| **Тема 2.1.** Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов | 1 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | 6 |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | 1 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | 1 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела** |  |
| **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | **36** |
| **Тема 3.1.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | 26 |
| **Тема 3.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | 10 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела** |  |
| **Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | **13** |
| **Тема 4.1.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | 3 |
| **Тема 4.2.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | 10 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела** |  |
| **Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | **26** |
| **Тема 5.1.** Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 1 |
| **Тема 5.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 25 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела** |  |
| **Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | **42** |
| **Тема 6.1.** Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 4 |
| **Тема 6.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | 24 |
| **Тема 6.3.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | 14 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела** | **33** |
| **Консультации** | **6** |
| **Экзамен** | **12** |
| **Учебная практика по ПМ.02** | **180** |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02*** | **252** |
| ***Экзамен по модулю*** | **6** |
| ***Всего*** | **695** |

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**. 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 традиционных 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

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, приготовлении, 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; |

**Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | Самостоятельная работа[[7]](#footnote-7) |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
| Обучение по МДК, час. | | | Практики | |
| всего,  часов | В том числе | | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов | курсовой проект (работа)\*,  часов |
| ПК 3.1.-3.6  ОК | **МДК 03.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 56 | 28 | 10 | - | - | - | 14 |
| ПК 3.1., 3.2 | **МДК 03.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 176 | 126 | 54 | - | - | - | 26 |
| ПК 3.1-3.6 | Учебная и производственная практика |  | -  -  - | | | 108 | 144 | - |

**Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Объем часов** |
| **МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **38** |
| **Тема 1.1.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | 8 |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 30 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела** | **14** |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | **126** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | 10 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | 24 |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | 34 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы | 58 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела** | **26** |
| **Консультации** | **12** |
| **экзамен** | **12** |
| **Учебная практика по ПМ.03** | **108** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03** | **144** |
| **Экзамен по модулю** | **6** |
| **Всего** | **486** |

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**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 компетенций.

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 традиционных 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

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 |

**Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды  профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа[[8]](#footnote-8) |
| Обучение по МДК, час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | | учебная | производственная  часов |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)\*,  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 4.1-4.6  ОК1-7, 9,10 | **МДК 04.01** Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. | **51** | **38** | **8** | - |  | - | 13 |
|  | **МДК 04.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | **138** | **85** | **40** |  |  |  | **29** |
| ПК 4.2.-4.3  ОК1-7, 9,10 | **Раздел 1** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |  |  | **-** |  |  |
| ПК 4.4.-4.5  ОК1-7, 9,10 | **Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента |  |  | - |  |  |
| ПК 41-4.6 | Учебная и производственная практика |  | - | | | 108 | 108 |  |

**Тематический план и содержание профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Объем часов** |
| **МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.** | **38** |
| **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | **10** |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | **28** |
| **Самостоятельная учебная работа** | **13** |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков** | **85** |
| **Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | **55** |
| **Тема 1.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 26 |
| **Тема 1.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | 29 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | **30** |
| **Тема 2.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | 12 |
| **Тема 2.2** Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | 18 |
| **Самостоятельная учебная работа** | **29** |
| **Консультации** | **12** |
| **Экзамен** | **12** |
| **Учебная практика** | **108** |
| **Производственная практика** | **108** |
| **Экзамен по модулю** | **12** |
| **Всего** | **417** |

**ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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:

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 традиционных 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 5 | 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 |

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, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;  ведения расчетов с потребителями |
| **Умения** | 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 |

**Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа[[9]](#footnote-9) |
| Обучение по МДК, час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | | Учебная | Производственная |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)\*,  часов |
| ПК 5.1.-5.5  ОК 1-7,9,10 | **МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **42** | **32** | **10** | **-** |  |  | **10** |
|  | **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации** **хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **223** | **154** | **60** |  |  |  | **45** |
| ПК 5.1., 5.2  ОК 1-7,9,10 | **Раздел модуля 1.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  | 36 | 8 | - |  |  |  |
| ПК 5.1., 5.2, 5.3  ОК1-7,9,10 | **Раздел модуля 2.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |  | 30 | 14 |  |  |  |  |
| ПК 5.1, 5.4  ОК 1-7,9,10 | **Раздел модуля 3.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  | 52 | 28 |  |  |  |  |
| ПК 5.1, 5.5  ОК 1-7,9,10 | **Раздел модуля 4.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |  | 36 | 10 |  |  |  |  |
| ПК 5.1-5.5 | Учебная и производственная практика |  |  | | | 180 | 252 |  |

**Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Объем часов** |
| **МДК. 05.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **32** |
| **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 14 |
| **Тема 1.3.** Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов | 12 |
| **Самостоятельная учебная работа** | **10** |
| **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации** **хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **154** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **36** |
| **Тема 2.1.** Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов | 2 |
| **Тема 2.2.** Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе | 8 |
| **Тема 2.3.** Приготовление глазури | 2 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | 10 |
| **Тема 2.5.** Приготовление сахарной мастики и марципана | 2 |
| **Тема 2.6.** Приготовление посыпок и крошки | 10 |
| **Тема 2.7.** Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | 2 |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | **30** |
| **Тема 3.1.** Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба | 2 |
| **Тема 3.2.** Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | 2 |
| **Тема 3.3.** Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | 6 |
| **Тема 3.4.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | 20 |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **52** |
| **Тема 4.1.** Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста | 4 |
| **Тема 4.2.** Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | 48 |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | **36** |
| **Тема 5.1.** Изготовление и оформление пирожных | 14 |
| **Тема 5.2.** Изготовление и оформление тортов | 22 |
| **Самостоятельная учебная работа** | **45** |
| **Консультации** | **12** |
| **Экзамен** | **12** |
| **Учебная практика по ПМ.05** | **180** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05** | **252** |
| **Экзамен по модулю** | **12** |
| **Всего** | **709** |

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Количество часов по ПМ** | **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| ПК 1.1  ПК 1.2  ПК 1.3  ПК 1.4 | **ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.** | **72** | **Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.** | **6** |
| **Тема 1.1.** Организация рабочего места при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. | 6 |
|  |  |  | **Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.** | **66** |
| **Тема 2.1.** Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов. | **6** |
| **Тема 2.2.** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | **6** |
| **Тема 2.3.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы | **12** |
| **Тема 2.4**. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | **6** |
| **Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | **12** |
|
| **Тема 2.6**  Обработка домашней птицы, дичи, кролика | **6** |
| **Тема 2.7**  Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | **12** |
|  | **Дифференцированный зачет** | | | **6** |
| ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4,  ПК 2.5  ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 | **ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **180** | **Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента­ми.** | **12** |
| Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. | **6** |
| Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **6** |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | **36** |
| Тема 2.1  Приготовление, подготовка к реализации бульонов, отваров. | **6** |
| Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | **12** |
| Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | **12** |
| Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | **6** |
| **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | **18** |
| Тема 3.1Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | **6** |
| Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | **6** |
| Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. | **6** |
| **Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | **18** |
| Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **6** |
| **Тема 4.2** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | **12** |
| **Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | **24** |
| **Тема 5.1.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | **12** |
| **Тема 5.2.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | **12** |
| **Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | **24** |
| Тема 6.1.  Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **6** |
| Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **18** |
| **Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | **42** |
| Тема 7.1 Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | **6** |
| Тема 7.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | **18** |
| **Тема 7. 3** Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **18** |
|  | **Дифференцированный зачет** |  |  | **6** |
| ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4,  ПК 3.5  ПК 3.6 | **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнооб­разного ассортимента** | **108** | **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **6** |
| Тема 1.1 Организация рабочего места для при­готовления холодных блюд, кулинарных из­делий, закусок в соот­ветствии с инструкция­ми и регламентами | 6 |
| **Раздел 2 . Приготовление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортиментам** | **36** |
| Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | 6 |
| Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | 30 |
| **Раздел 3 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок** | **30** |
| Тема 3.1 Ведение процесса приготовления, творческо­го оформления и подготов­ки к реализации бутербро­дов, канапе, холодных за­кусок разнообразного ас­сортимента. | 30 |
| **Раздел 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.** | **12** |
| Тема 4.1 Ведение процесса приготовления, творческо­го оформления и подготов­ка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообраз­ного ассортимента. | 12 |
|
| **Раздел 5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.** | **18** |
| Тема 5.1 Ведение процесса приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ас­сортимента. | 18 |
|  | **Дифференцированный зачет** | | | **6** |
| ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4,  ПК 4.5. | **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **108** | **Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **12** |
| Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | 6 |
| Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | 6 |
| **Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | **54** |
| Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 30 |
| Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | 24 |
| **Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | **36** |
| Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | 18 |
| Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | 18 |
|  | **Дифференцированный зачет** | | | **6** |
| ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4,  ПК 5.5 | **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнооб­разного ассортимента** | **180** | **Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** | **12** |
| Тема 1.1 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.  Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **24** |
| Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов  Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | 6 |
| Тема 2.2 Приготовление глазури.  Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | 6 |
| Тема 2.3. Приготовление сахарной мастики и марципана | 6 |
| Тема 2.4. Приготовление посыпок и крошки.  Отделочные полуфабрикаты промышленного производства. | 6 |
| **Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | **30** |
| Тема 3.1 Классификация и  ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | 6 |
| Тема 3.2 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | 12 |
| Тема 3.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | 12 |
| **Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **24** |
| Тема 4.1 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | 24 |
| **Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | **84** |
| Тема 5.1 Изготовление и оформление пирожных | 42 |
| Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов | 42 |
|  | **Дифференцированный зачет** | | | **6** |
|  |  | | | **648** |

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Количество часов по ПМ** | **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| ПК 1.1  ПК 1.2  ПК 1.3  ПК 1.4 | **ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.** | **144** | **Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **14,4** |
| Тема 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, ис­ходных материалов для обработки сырья, приго­товление полуфабрикатов в соответствии с инструк­циями и регламентами. | 14,4 |
| **Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.** | **122,4** |
| Тема 2.1: Выполнение работ по обработки и подготовки полуфабрикатов из овощей, грибов. | 14,4 |
| Тема 2.2: Выполнение работ по обработки и подготовки полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. | 36,0 |
| Тема 2.3: Выполнение работ по обработки и подготовки полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины и телятины. | 36,0 |
| Тема 2.4: Выполнение работ по обработки и подготовки полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. | 36,0 |
|  | **Дифференцированный зачет по ПП ПМ.01** |  |  | **7,2** |
| ПК 2.1  ПК  2.2  ПК  2.3  ПК  2.4  ПК  2.5  ПК  2.6  ПК  2.7  ПК  2.8 | **ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок раз­нообразного ассортимента** | **252** | **Раздел модуля 1.**  **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **14,4** |
| Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудование, сырье, исходные материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **14,4** |
| **Раздел модуля 2.**  **Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | **28,8** |
| Тема 2.1. Приготовление горячих супов разнообразно­го ассортимента в соответствии с заданием (заказом) | 14,4 |
| Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ас­сортимента | 14,4 |
| **Раздел модуля 3.**  **Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | **14,4** |
| Тема 3.1. Приготовление горячих соусов разнообразно­го ассортимента в соответствии с заданием (заказом) | 14,4 |
| **Раздел модуля 4.**  **Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | **43,2** |
| Тема 4.1  Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) | 7,2 |
| Тема 4.2  Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента. | 14,4 |
| Тема 4.3  Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) | 7,2 |
| Тема 4.4  Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | 14,4 |
| **Раздел модуля 5.**  **Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | **28,8** |
| Тема 5.1  Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) | 14,4 |
| Тема 5.2  Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 14,4 |
| **Раздел модуля 6.**  **Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | **57,6** |
| Тема 6.1  Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) | 28,8 |
| Тема 6.2  Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 28,8 |
| **Раздел модуля 7.**  **Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | **64,8** |
| Тема 7.1  Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) | 28,8 |
| Тема 7.2  Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | 36 |
|  | **Комплексный дифференцированный зачет по УП и ПП ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок раз­нообразного ассортимента** | | |  |
| ПК 3.1  ПК  3.2  ПК  3.3  ПК  3.4  ПК  3.5  ПК  3.6 | **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **144** | **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **21,6** |
| Тема:1.1  Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | **21,6** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** | **115,2** |
| Тема 2.1  Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. | **14,4** |
| Тема 2.2  Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | **28,8** |
| Тема 2.3  Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | **36,0** |
| Тема 2.4  Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | **36,0** |
|  | **Дифференцированный зачет по ПМ.03** | | | **7,2** |
| ПК  4.1  ПК  4.2  ПК  4.3  ПК  4.4  ПК  4.5 | **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов**, **напитков разнообразного** **ассортимента** | **108** | **Раздел модуля 1.**  **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **14,4** |
| Тема 1.1  Выполнение работ по подготовки рабочее места, оборудования, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | 14,4 |
| **Раздел модуля 2.**  **Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | **57,6** |
| Тема 2.1  Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **57,6** |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | **28,8** |
| Тема 3.1  Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. | **28,8** |
|  | **Дифференцированный зачет по ПМ.04**  **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов**, **напитков разнообразного** **ассортимента** | | | **7,2** |
| ПК 5.1  ПК  5.2  ПК  5.3  ПК  5.4  ПК  5.5 | **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **252** | **Раздел модуля 1.**  **Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **14,4** |
| Тема 1.1. Организация рабочего места. | 14,4 |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **36,0** |
| Тема 2.1.  Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе | 7,2 |
| Тема 2.2.  Приготовление глазури | 7,2 |
| Тема 2.3.  Приготовление кремов | 7,2 |
| Тема 2.4.  Приготовление сахарной мастики и марципана. | 7,2 |
| Тема 2.5.  Приготовление посыпок и крошки. | 7,2 |
| **Раздел модуля 3.**  **Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | **50,4** |
| Тема 3.1.  Приготовление,  оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | 50,4 |
| **Раздел модуля 4.**  **Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **64,8** |
| Тема 4.1.  Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 64,8 |
| **Раздел модуля 5.**  **Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | **86,4** |
| Тема 5.1.  Изготовление и оформление пирожных | 43,2 |
| Тема 5.2.  Изготовление и оформление тортов | 43,2 |
|  | **Комплексный дифференцированный зачет по УП и ПП ПМ.05**  **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | |  |

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)
4. [↑](#footnote-ref-4)
5. [↑](#footnote-ref-5)
6. Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса. [↑](#footnote-ref-6)
7. [↑](#footnote-ref-7)
8. Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса. [↑](#footnote-ref-8)
9. [↑](#footnote-ref-9)