

Аннотация

1. Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер** утвер­жденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 де­кабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федера­ции дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее - ФГОС СПО).

**Организация - разработчик:** КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»

**Разработчики:**

Якунина Е.Н.. – зам. директора по УМР КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Михель И.А. **-** зам. директора по УПР КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Соломенникова Л.Е.**-** зам. директора по УР КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Синибабнова Е.В. **–** руководитель структурного подразделения по воспитательной работе КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Чепрасова О.А. – старший мастер КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Сытник А.В. – преподаватель, руководитель методической комиссии профессий и специальностей сферы услуг КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Рычкова О.С. – преподаватель КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

**Пр**а**вообладатель программы:** краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Яровской политехнический техникум»

658849, Алтайский край, г. Яровое, ул. Гагарина, 10

Тел./ф. (8-385-68) 2-19-70

e-mail [lyar-politeh@22edu.ru](mailto:lizei_39@mail.ru)

Содержание

[РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ](#bookmark1)

[РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО](#bookmark2)

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Общие компетенции
2. Профессиональные компетенции
3. Планируемые личностные результаты освоения ООП
4. Планируемые метапредметные результаты освоения
5. Планируемые предметные результаты освоения
6. Система оценки достижения планируемых результатов

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Учебный план
2. Календарный учебный график

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Материально – техническое оснащение образовательной программы
2. Кадровое обеспечение программы
3. Учебно – методическое обеспечение программы
4. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализаци и образовательной программы
5. Психолого – педагогические условия
6. Изучение дополнительных учебных дисциплин, курсов по выбору обучающихся
7. Организаация практической подготовки при прведении практик

РАЗДЕЛ 7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП

1. Оценка результатов текущего контроля
2. Оценка результатов промежуточной аттестации
3. Программа государственной итоговой аттестации

РАЗДЕЛ 8. ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ УНИВЕРСАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ

8.1 Цели и задачи, включающие учебно-исследовательскую и проектную деятельность обучающихся как средство совершенствования их универсальных учебных действий; описание места Программы и ее роли в реализации требований ФГОС СОО

8.2. Описание понятий, функций, состава и характеристик универсальных учебных действий и их связи с содержанием отдельных учебных дисциплин и внеурочной деятельностью, а также места универсальных учебных действий в структуре образовательной деятельности

8.3. Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий

8.4. Описание особенностей учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

8.5. Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности

8.6. Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе системы организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

8.7. Методика и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

**РАЗДЕЛ 9. ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

9.1 Паспорт рабочей программы воспитания

9.2. Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов

9.3**.** Требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы

9.4. Календарный план воспитательной работы

**10. ПРОГРАММА КОРРЕКЦИОННОЙ РАБОТЫ**

10.1. Цели и задачи программы коррекционной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, на уровне среднего общего образования

10.2. Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов

10.3. Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

10.4. Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и стратегическую направленность работы педагогов, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников 561

10.5. Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

Приложения:

|  |
| --- |
| Учебный план |
| Календарный график |
| Рабочие учебные программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик. |
| Фонд оценочных средств промежуточной и текущей аттестации  Программа Государственной итоговой аттестации |

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 По­вар, кондитер (далее - ООП СПО, образовательная программа) разработана в соответ­ствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профес­сионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвер­жденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 де­кабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федера­ции дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее - ФГОС СПО).

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

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе ос­новного общего образования с получением среднего общего образования.

1. Нормативные основания для разработки ООП:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
* Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утвер­ждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профес­сионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
* Приказ министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020г №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образователь­ным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Мини­стерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее - Порядок организации образовательной деятельности);
* Приказ Минпросвещения России (Министерства просвещения РФ) от 08 ноября 2021 г. №800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
* Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08. 2020 № 885/390 (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 года № 59778) «О практической подготовке обучающихся»;Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Конди­тер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
* Примерная основная образовательная программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ регистрационный номер 33 приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;
* Примерная основная образовательная программа среднего общего образования одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)
* Примерные программы общеобразовательных дисциплин, рекомендованные ФГАУ «ФИРО»

1. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП -основная образовательная программа;

МДК - междисциплинарный курс ПМ - профессиональный модуль ОК - общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАМ­МЫ СРЕД**Н**ЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар -- кондитер

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образо­вательной организации или образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего

обра­зования: 5904 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 3 год 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНО­СТИ ВЫПУСКНИКА

* 1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персо­нальных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).
  2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Сочетание квалификаций |
| Повар – кондитер |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | осваивается |

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВА­ТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Общие компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составить план действия; определить 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) |
| **Знания:** 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** определять задачи для 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 |
| **Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | **Умения:** описывать значимость своей профессии |
| **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.** |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | **Умения:** 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. |
| **Знания:** 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. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** 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 |
| **Знания:** 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 |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; |
| **Знание:** основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

**4.2. Профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды**  **деятельности** | **Код и наименование**  **компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| **Умения:**   * визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;   * безопасно править кухонные ножи; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; * проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; * включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; * оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; * пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; * сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; * проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; * сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; * обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; * осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; * использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды; * виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * правила приема продуктов по количеству и качеству; * ответственность за сохранность материальных ценностей; * правила снятия остатков на рабочем месте; * правила проведения контрольного взвешивания продуктов; * виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов; * правила обращения с тарой поставщика; * правила поверки весоизмерительного оборудования |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:**   * обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; * хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| **Умения:**   * распознавать недоброкачественные продукты; * выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; * соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; * различать пищевые и непищевые отходы; * подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; * осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; * соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними * методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; * способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; * способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; * санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов * формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; * способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов |
| ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | **Практический опыт в:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; * ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; * выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; * выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; * владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; * нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; * порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; * соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); * проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; * выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации * обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; * владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); * способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; * техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 1.4.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;   ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; * выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; * владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; * владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; * нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; * готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); * способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; * техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и * нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов |
| ПК 2.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение до момента использования; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров * выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:   - обжаривать кости мелкого скота;  - подпекать овощи;  - замачивать сушеные грибы;  - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;  - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;  - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;  - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;   * порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; * охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; * температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; * санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; * техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; * требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; * правила маркирования упакованных бульонов, отваров |
| ПК 2.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления супов; * выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:   - пассеровать овощи, томатные продукты и муку;  - готовить льезоны;  - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;  - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  - соблюдать температурный и временной режим варки супов;  - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;  - определять степень готовности супов;  - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;   * проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; * температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; * техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи супов; * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.4.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * рационально использовать продукты, полуфабрикаты; * готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; * охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; * закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; * соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; * выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; * рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; * доводить соусы до вкуса; * проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; * порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход соусов при порционировании; * выдерживать температуру подачи; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; * творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; * методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; * органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; * ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; * температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; * правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; * правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; * требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; * нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции * техника порционирования, варианты подачи соусов; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; * методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; * температура подачи соусов; * требования к безопасности хранения готовых соусов |
| ПК 2.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - замачивать сушеные;  - бланшировать;  - варить в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать в воде, бульоне и собственном соку;  - жарить сырые и предварительно отваренные;  - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать;  - готовить овощные пюре;  - готовить начинки из грибов;   * определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; * доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:   - замачивать в воде или молоке;  - бланшировать;  - варить в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;  - жарить предварительно отваренные;  - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;  - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;  - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;  - готовить пюре из бобовых;   * определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; * доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; * рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; * разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * правила разогревания, * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) * определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;  - формовать изделия из творога;  - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;  - жарить на плоской поверхности;  - жарить, запекать на гриле;   * определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);  - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);  - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;  - подготавливать продукты для пиццы;  - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;  - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;  - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;  - жарить в большом количестве жира;  - жарить после предварительного отваривания изделий из теста;  - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;   * определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; * проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости; * техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * правила * правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 2.7.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;  - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;  - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;  - бланшировать и - отваривать мясо крабов;  - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собс­твенном соку;  - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;   * определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных * ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, * температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила разогревания, * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.8.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;  - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;  - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;  - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;  - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;  - жарить пластованные тушки птицы под прессом;  - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;  - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;  - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;  - бланшировать, отваривать мясные продукты;   * определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| 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 | **Практический опыт:**   * подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; * правила оформления заявок на склад |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок * Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:   - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;  - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;  - тереть хрен на терке и заливать кипятком;  - растирать горчичный порошок с пряным отваром;  - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;  - пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного;  - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;  - готовить производные соуса майонез;  - корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов;   * выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; * охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; * рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; * определять степень готовности соусов; * проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; * порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход соусов при порционировании; * выдерживать температуру подачи; * хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; * творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; * методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; * органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; * ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; * температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; * требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов * техника порционирования, варианты подачи соусов; * методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; * температура подачи соусов; * правила * хранения готовых соусов; * требования к безопасности хранения готовых соусов |
| ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Практический опыт:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:   - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - замачивать сушеную морскую капусту для набухания;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;  - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;  - прослаивать компоненты салата;  - смешивать различные ингредиенты салатов;  - заправлять салаты заправками;  - доводить салаты до вкуса;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; * проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи салатов; * хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; * правила хранения салатов разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:   - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;  - готовить квашеную капусту;  - мариновать овощи, репчатый лук, грибы;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;  - охлаждать готовые блюда из различных продуктов;  - фаршировать куриные и перепелиные яйца;  - фаршировать шляпки грибов;  - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;  - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;  - вырезать украшения з овощей, грибов;  - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;  - доводить до вкуса;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; * проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; * хранить бутерброды, холодные закуски * с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * правила хранения, требования к безопасности * хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;  - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;  - замачивать желатин, готовить рыбное желе;  - украшать и заливать рыбные продукты порциями;  - вынимать рыбное желе из форм;  - доводить до вкуса;  - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья * проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;  - порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;  - снимать кожу с отварного языка;  - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;  - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;  - украшать и заливать мясные продукты порциями;  - вынимать готовое желе из форм;  - доводить до вкуса;  - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи * проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; * охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; * правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| 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 | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * правила оформления заявок на склад |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   - готовить сладкие соусы;  - хранить, использовать готовые виды теста;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  - запекать фрукты;  - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  - подготавливать желатин, агар-агар;  - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;  - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  - использовать и выпекать различные виды готового теста;   * определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; * доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * правила общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   - готовить сладкие соусы;  - хранить, использовать готовые виды теста;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;  - жарить фрукты основным способом и на гриле;  - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;  - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;  - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  - использовать и выпекать различные виды готового теста;   * определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; * доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;   - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;  - смешивать различные соки с другими ингредиентам;  - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;  - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;  - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;  - готовить лимонады;  - готовить холодные алкогольные напитки;  - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;  - подготавливать пряности для напитков;   * определять степень готовности напитков; * доводить их до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; * соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления * проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных напитков; * хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов * техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 4.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;   - заваривать чай;  - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;  - готовить кофе на песке;  - обжаривать зерна кофе;  - варить какао, горячий шоколад;  - готовить горячие алкогольные напитки;  - подготавливать пряности для напитков;   * определять степень готовности напитков; * доводить их до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; * соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления * Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих напитков; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов * техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; * правила расчета с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| 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 | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов * подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; * соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ в кондитерском цехе; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * правила оформления заявок на склад; * виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
| ПК 5.2.  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт в:**   * приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; * хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. * выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:   - готовить желе;  - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;  - варить сахарный сироп для промочки изделий;  - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);  - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;  - готовить жженый сахар;  - готовить посыпки;  - готовить помаду, глазури;  - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;  - доводить до вкуса, требуемой консистенции;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; * хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; * организовывать хранение отделочных полуфабрикатов |
| **Знания:**   * ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; * виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; * характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства * требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| ПК 5.3.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:   - подготавливать продукты;  - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, фарши;  - подготавливать отделочные полуфабрикаты;  - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;  - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;  - проводить оформление хлебобулочных изделий;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; * органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 5.4.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:   - подготавливать продукты;  - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;  - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;  - проводить оформление мучных кондитерских изделий;   * выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; * органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | * **Практический опыт:** подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов * приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента * Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента * ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; * взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:   - подготавливать продукты;  - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, кремы,  отделочные полуфабрикаты;  - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;  - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;   * выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; * органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |

**4.3 Планируемые личностные результаты освоения ООП**

**Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к себе, к своему здоро­вью, к познанию себя:**

* ориентация обучающихся на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;
* готовность и способность обеспечить себе и своим близким достойную жизнь в процессе самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;
* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
* принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;
* неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков. Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к России как к Родине (Отечеству):
* российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;
* уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение к государственным символам (герб, флаг, гимн);
* формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;
* воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к закону, государству и к гражданскому обществу:

* гражданственность, гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности, готового к участию в общественной жизни;
* признание неотчуждаемости основных прав и свобод человека, которые принадлежат каждому от рождения, готовность к осуществлению собственных прав и свобод без нарушения прав и свобод других лиц, готовность отстаивать собственные права и свободы человека и гражданина согласно общепризнанным принципам и нормам международного права и в соответствии с Конституцией Российской Федерации, правовая и политическая грамотность;
* мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанное на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* интериоризация ценностей демократии и социальной солидарности, готовность к договорному регулированию отношений в группе или социальной организации;
* готовность обучающихся к конструктивному участию в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности;
* приверженность идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;
* готовность обучающихся противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии; коррупции; дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся с окружающими людь­ми:

* нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
* принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;
* способность к сопереживанию и формирование позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью других людей, умение оказывать первую помощь;
* формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);
* развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно­исследовательской, проектной и других видах деятельности.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к окружающему миру, живой природе, художественной культуре:

* мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству, владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества;
* 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;
* экологическая культура, бережное отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов; умения и навыки разумного природопользования, нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
* эстетическое отношения к миру, готовность к эстетическому обустройству собственного быта.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к семье и родителям, в том числе подготовка к семейной жизни:

* ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;
* положительный образ семьи, родительства (отцовства и материнства), интериоризация традиционных семейных ценностей.

Личностные результаты в сфере отношения обучающихся к труду, в сфере соци­ально-экономических отношений:

* уважение ко всем формам собственности, готовность к защите своей собственности,
* осознанный выбор будущей профессии как путь и способ реализации собственных жизненных планов;
* готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
* потребность трудиться, уважение к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности;
* готовность к самообслуживанию, включая обучение и выполнение домашних обязанностей.

Личностные результаты в сфере физического, психологического, социального и академического благополучия обучающихся:

* физическое, эмоционально-психологическое, социальное благополучие обучающихся в жизни образовательной организации, ощущение детьми безопасности и психологического комфорта, информационной безопасности.

1. Планируемые метапредметные результаты освоения ООП

Метапредметные результаты освоения образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УДД)

Регулятивные универсальные учебные действия Выпускник научится:

* самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;
* оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;
* ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
* оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;
* выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;
* организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;
* сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

Познавательные универсальные учебные действия Выпускник научится:

* искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;
* критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;
* использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;
* находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;
* выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;
* выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;
* менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

Коммуникативные универсальные учебные действия Выпускник научится:

* осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;
* при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);
* координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
* развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;
* распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

1. Планируемые предметные результаты освоения ООП

На уровне среднего общего образования в соответствии с ФГОС СОО, помимо традици­онных двух групп результатов «Выпускник научится» и «Выпускник получит возмож­ность научиться», что ранее делалось в структуре ПООП начального и основного общего образования, появляются еще две группы результатов: результаты базового и углублен­ного уровней.

Принципиальным отличием результатов базового уровня от результатов углубленного уровня является их целевая направленность. Результаты базового уровня ориентированы на общую функциональную грамотность, получение компетентностей для повседневной жизни и общего развития. Эта группа результатов предполагает:

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

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

* овладение ключевыми понятиями и закономерностями, на которых строится данная предметная область, распознавание соответствующих им признаков и взаимосвязей, спо­собность демонстрировать различные подходы к изучению явлений, характерных для изучаемой предметной области;
* умение решать как некоторые практические, так и основные теоретические задачи, ха­рактерные для использования методов и инструментария данной предметной области;
* наличие представлений о данной предметной области как целостной теории (совокуп­ности теорий), об основных связях с иными смежными областями знаний.

В соответствии с тем, что профессия «Повар, кондитер» отнесена к естественнонаучному профилю, профильными учебными дисциплинами, которые, изучаются углублено явля­ются: информатика, химия, биология, остальные изучаются на базовом уровне.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» на базовом уровне обеспе­чивает достижение студентами следующих предметных результатов:

* 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 литературы.

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» на базовом уровне обеспечи­вает достижение студентами следующих предметных результатов:

* 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, 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 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.

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» на базовом уровне обеспечивает достижение студентами следующих предметных результатов:

* 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.

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» на базовом уровне обеспе­чивает достижение студентами следующих предметных результатов:

* 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.

Освоение содержания учебной дисциплины «История» на базовом уровне обеспечивает достижение студентами следующих предметных результатов:

* 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 при­влечением различных источников;
* сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дис­куссии по исторической тематике.

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» на базовом уровне обеспечивает достижение студентами следующих предметных результатов:

* умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
* владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
* владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
* владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
* владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурноспортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельно­сти» на базовом уровне обеспечивает достижение студентами следующих предметных результатов:

* сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально­нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность лично­сти, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
* получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
* сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, тер­роризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
* сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обес­печения духовного, физического и социального благополучия личности;
* освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природно­го, техногенного и социального характера;
* освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
* развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обо­роны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных си­туаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информа­ционные источники;
* развитие умения применять полученные знания в области безопасности на прак­тике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
* получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: за­конодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязан­ностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, ус­тавных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуа­лов, строевой, огневой и тактической подготовки;
* освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, осо­бенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
* владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадав­шим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» на профильном уровне обеспечивает достижение студентами следующих предметных результатов:

* 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 программи 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.

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия» на профильном уровне обеспечи­вает достижение студентами следующих предметных результатов:

* 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.

1. Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной профессиональная образовательной программы

В соответствии с ФГОС СОО система оценки образовательной организации реализует системно-деятельностный, комплексный и уровневый подходы к оценке образователь­ных достижений.

Системно-деятельностный подход к оценке образовательных достижений проявляется в оценке способности обучающихся к решению учебно-познавательных и учебно­практических задач. Он обеспечивается содержанием и критериями оценки, в качестве которых выступают планируемые результаты обучения, выраженные в деятельностной форме.

Комплексный подход к оценке образовательных достижений реализуется путем: оценки трех групп результатов: личностных, предметных, метапредметных (регулятивных, коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий); использования комплекса оценочных процедур как основы для оценки динамики индивидуальных образовательных достижений и для итоговой оценки; использования разнообразных методов и форм оценки, взаимно дополняющих друг друга (стандартизированные устные и письменные работы, проекты, практические работы, самооценка, наблюдения и др.);

Уровневый подход реализуется по отношению как к содержанию оценки, так и к пред­ставлению и интерпретации результатов.

Уровневый подход к содержанию оценки на уровне среднего общего образования обес­печивается следующими составляющими:

* для каждого предмета предлагаются результаты двух уровней изучения - базового и углубленного;

Уровневый подход к представлению и интерпретации результатов реализуется за счет фиксации различных уровней подготовки: базового уровня и уровней выше и ниже базо­вого. Достижение базового уровня свидетельствует о способности обучающихся решать типовые учебные задачи, целенаправленно отрабатываемые со всеми обучающимися в ходе образовательной деятельности. Базовый уровень подготовки определяется на осно­вании выполнения обучающимися заданий базового уровня, которые оценивают плани­руемые результаты из блока «Выпускник научится», используют наиболее значимые программные элементы содержания и трактуются как обязательные для освоения. Интерпретация результатов, полученных в процессе оценки образовательных результа­тов, в целях управления качеством образования возможна при условии использования контекстной информации, включающей информацию об особенностях обучающихся, об организации образовательной деятельности и т.п.

Особенности оценки личностных, метапредметных и предметных результатов

Особенности оценки личностных результатов

Формирование личностных результатов обеспечивается в ходе реализации всех компо­нентов образовательной деятельности, включая внеурочную деятельность.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО достижение личностных результатов не вы­носится на итоговую оценку обучающихся, а является предметом оценки эффективно­сти воспитательно-образовательной деятельности образовательной организации. Оценка личностных результатов образовательной деятельности осуществляется в ходе внешних неперсонифицированных мониторинговых исследований. Во внутреннем мониторинге проводится оценка сформированности отдельных личностных результатов, проявляю­щихся в соблюдении норм и правил поведения, принятых в образовательной организа­ции; участии в общественной жизни образовательной организации, ближайшего соци­ального окружения, страны, общественно-полезной деятельности; ответственности за результаты обучения; способности делать осознанный выбор своей образовательной тра­ектории, ценностно-смысловых установках обучающихся, формируемых средствами различных дисциплин в рамках системы общего образования.

Результаты, полученные в ходе как внешних, так и внутренних мониторингов, использу­ется только в виде агрегированных (усредненных, анонимных) данных.

Внутренний мониторинг организуется администрацией образовательной организации и осуществляется классным руководителем, мастером производственного обучения пре­имущественно на основе ежедневных наблюдений в ходе учебных занятий и внеурочной деятельности, которые обобщаются в конце учебного года и представляются в виде ха­рактеристики по форме, установленной образовательной организацией. Любое использо­вание данных, полученных в ходе мониторинговых исследований, возможно только в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных дан­ных».

Особенности оценки метапредметных результатов

Оценка метапредметных результатов представляет собой оценку достижения планируе­мых результатов освоения основной образовательной программы, которые представлены в программе формирования универсальных учебных действий.

Оценка достижения метапредметных результатов осуществляется администрацией обра­зовательной организации в ходе внутреннего мониторинга. Содержание и периодичность оценочных процедур устанавливается решением педагогического совета. Инструмента­рий строится на межпредметной основе, в том числе и для отдельных групп предметов (например, для предметов естественно-научного цикла, для предметов социально­гуманитарного цикла и т. п.). Целесообразно в рамках внутреннего мониторинга образо­вательной организации проводить отдельные процедуры по оценке:

* смыслового чтения,
* познавательных учебных действий (включая логические приемы и методы

познания, специфические для отдельных образовательных областей);

* ИКТ-компетентности;
* сформированности регулятивных и коммуникативных универсальных учебных

действий.

Наиболее адекватными формами оценки познавательных учебных действий могут быть письменные измерительные материалы, ИКТ-компетентности - практическая работа с использованием компьютера; сформированности регулятивных и коммуникативных учебных действий - наблюдение за ходом выполнения групповых и индивидуальных учебных исследований и проектов.

Каждый из перечисленных видов диагностики проводится с периодичностью не реже, чем один раз в ходе обучения на уровне среднего общего образования.

Основной процедурой итоговой оценки достижения метапредметных результатов явля­ется защита индивидуального итогового проекта или учебного исследования. Индивиду­альный проект или учебное исследование может выполняться по любому из следующих

направлений: социальное; бизнес-проектирование; исследовательское; инженерно­конструкторское; информационное; творческое.

Итоговый индивидуальный проект (учебное исследование) целесообразно оценивать по следующим критериям.

Сформированность предметных знаний и способов действий, проявляющаяся в умении раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий.

Сформированность познавательных УУД в части способности к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, проявляющаяся в умении поставить проблему и сформулировать основной вопрос исследования, выбрать адекватные способы ее решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, макета, объекта, творческого решения и т.п. Сформированность регулятивных действий, проявляющаяся в умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени; использовать ресурсные возможности для достижения целей; осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях.

Сформированность коммуникативных действий, проявляющаяся в умении ясно изложить и оформить выполненную работу, представить ее результаты, аргументированно ответить на вопросы.

Защита индивидуального проекта осуществляется через устный доклад на занятии учеб­ной дисциплины «Основы проектно-исследовательской деятельности»..Результаты вы­полнения проекта оцениваются по итогам рассмотрения проектной работы и отзыва ру­ководителя.

Особенности оценки предметных результатов

Оценка предметных результатов представляет собой оценку достижения обучающимися планируемых результатов по отдельным предметам: промежуточных планируемых ре­зультатов в рамках текущего контроля и итоговых планируемых результатов в рамках промежуточной аттестации по общеобразовательным, общепрофессиональным дисцип­линам, профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации Средством оценки планируемых результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, предпола­гающие вариативные пути решения (например, содержащие избыточные для решения проблемы данные или с недостающими данными, или предполагают выбор оснований для решения проблемы и т. п.), комплексные задания, ориентированные на проверку це­лого комплекса умений; компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оце­нивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте си­туаций «жизненного» характера.

Оценка предметных результатов ведется каждым преподавателем в ходе процедур теку­щей, промежуточной и итоговой оценки, а также администрацией образовательной орга­низации в ходе внутреннего мониторинга учебных достижений.

Процедура текущего контроля и промежуточной аттестации регламентируется Положе­нием о формах периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежу­точной аттестации обучающихся. Сроки и формы промежуточной аттестации разрабаты­ваются для каждой группы на весь срок обучения в фиксируются учебном плане. Организация и содержание оценочных процедур

Стартовая диагностика (входящий контроль знаний) представляет собой процедуру оценки готовности к обучению на уровне среднего общего образования.

Стартовая диагностика освоения метапредметных результатов проводится преподавате­лями в сентябре на первом курсе обучения и выступает как основа (точка отсчета) для оценки динамики образовательных достижений. Объектами оценки являются структура мотивации и владение познавательными универсальными учебными действиями: уни­версальными и специфическими для основных учебных дисциплин познавательными средствами, в том числе: средствами работы с информацией, знако-символическими средствами, логическими операциями.

Результаты стартовой диагностики являются основанием для планирования и организа­ции индивидуальной работы преподавателя по корректировки пробелов знаний обучаю­щих по конкретным дисциплинам.

Текущая оценка представляет собой процедуру оценки индивидуального продвижения в освоении учебной программы курса. Текущая оценка может быть формирующей, т.е. поддерживающей и направляющей усилия обучающегося, и диагностической, способст­вующей выявлению и осознанию преподавателем и обучающимся существующих про­блем в обучении. Объектом текущей оценки являются промежуточные предметные пла­нируемые образовательные результаты.

В ходе оценки сформированности метапредметных результатов обучения рекомендуется особое внимание уделять выявлению проблем и фиксации успешности продвижения в овладении коммуникативными умениями (умением внимательно относиться к чужой точке зрения, умением рассуждать с точки зрения собеседника, не совпадающей с собст­венной точкой зрения); инструментами само- и взаимооценки; инструментами и приема­ми поисковой деятельности (способами выявления противоречий, методов познания, адекватных базовой отрасли знания; обращения к надежным источникам информации, доказательствам, разумным методам и способам проверки, использования различных ме­тодов и способов фиксации информации, ее преобразования и интерпретации).

В текущей оценке используется весь арсенал форм и методов проверки (устные и пись­менные опросы, практические работы, творческие работы, учебные исследования и учебные проекты, задания с закрытым ответом и со свободно конструируемым ответом - полным и частичным, индивидуальные и групповые формы оценки, само- и взаимооцен­ка и др.). Выбор форм, методов и моделей заданий определяется особенностями предме­та, особенностями контрольно-оценочной деятельности преподавателя.

Результаты текущей оценки являются основой для индивидуализации учебной деятель­ности и корректировки индивидуального учебного плана..

Внутренний мониторинг образовательной организации представляет собой процедуры оценки уровня достижения предметных и метапредметных результатов, а также оценки той части личностных результатов, которые связаны с оценкой поведения, прилежания, а также с оценкой готовности и способности делать осознанный выбор будущей профес­сии. Результаты внутреннего мониторинга являются основанием для рекомендаций по текущей коррекции учебной деятельности и ее индивидуализации.

Промежуточная аттестация представляет собой процедуру аттестации обучающихся по окончании курса изучения дисциплины, междисциплинарного курса, учебной, производ­ственной практик или при после изучения более половины учебной нагрузки дисципли­ны, междисциплинарного курса, проводится по окончании каждого семестра в той фор­ме и по тем дисциплинам которые определены учебным планом, Формами промежуточ­ной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Промежуточная оценка, фиксирующая достижение предметных планируемых результатов и универсаль­ных учебных действий на уровне не ниже базового, является основанием для перевода в на следующий курс и для допуска обучающегося к государственной итоговой аттеста­ции. В случае использования стандартизированных измерительных материалов критерий достижения/освоения учебного материала задается на уровне выполнения не менее 50 заданий базового уровня или получения 50 % от максимального балла за выполнение за­даний базового уровня.

Государственная итоговая аттестация

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образователь­ных программ среднего профессионального образования соответствующим требова­ниям федерального государственного образовательного стандарта среднего профес­сионального образования государственная итоговая аттестация проводится государ­ственными экзаменационными комиссиями, которые создаются по каждой образова­тельной программе среднего профессионального образования, реализуемой Техникумом. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменаци­онная работа). Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию профессиональных модулей, выпускная практи­ческая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

**РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

ППКРСпредусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного, общепрофессионального профессионального и разделов: физическая культура, учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация и государственная итоговая аттестация.

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Общеобразовательный цикл состоит из общих учебных предметов, учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных учебных предметов.

Распределение общеобразовательных предметов по предметным областям:

|  |  |
| --- | --- |
| **Предметная область** | **Учебные предметы** |
| Русский язык и литература | Русский язык |
| Литература |
| Родной язык и родная литература | Родной язык |
| Иностранные языки | Иностранный язык (английский) |
| Иностранный язык (немецкий) |
| Общественные науки | История |
| Математика и информатика | Математика |
| Информатика |
| Естественные науки | Астрономия |
| Химия |
| ФК, экология и основы безопасности жизнедеятельности | Физическая культура |
| Основы безопасности жизнедеятельности |

В соответствии с профилем профессионального образования (естественно - научный) на профильном уровне изучаются дисциплины: «Информатика», «Математика», «Химия». Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 71 час, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется календарным учебным графиком, учебным планом; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию ППКРС.

**5.1. Учебный план**

Учебный план разработан на основе ФГОС СПО,Примернойобразовательной программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования", Устава техникума, Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08. 2020 № 885/390 (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 года № 59778) «О практической подготовке обучающихся»;.

На основании письма Минобрнауки России от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» в учебный план введена обязательная учебная дисциплина ОУДБ.20 Астрономия в объеме 68 часов обязательной нагрузки.

Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть ППКРС направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих видам деятельности.

В связи с реализацией государственной программы «Повышение уровня финансовой грамотности населения в Алтайском крае» и в целях формирования разумного финансового поведения в принятии обоснованных решений по отношению к личным финансам и повышение эффективности защиты их прав как потребителей финансовых услуг, в учебный план в общепрофессиональный цикл введена учебная дисциплина «Финансовая грамотность» - 36 часов.

В учебный план введены следующие вариативные дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Дисциплина | Количество часов |
| ОП.10 | Организация обслуживания | 70 |
| ОП.11 | Основы бизнеса и предпринимательской деятельности | 41 |
| ОП.12 | Психология общения | 78 |
| ОП.13 | Искусство оформления блюд и изделий | 36 |
| ОП.14 | Эффективное поведение на рынке труда | 36 |
| ОП.15 | Финансовая грамотность | 36 |

Остальные часы вариативной части программы распределены следующим образом:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Дисциплина | Количество часов |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 14 |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 59 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 28 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 29 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учёта | 4 |
| ОП.06 | Охрана труда | 24 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 75 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | 45 |
| ОП.09 | Физическая культура / Адаптационная физическая культура | 40 |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 30 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов | 84 |
| ПП.01.01 | Производственная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 72 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 16 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 69 |
| УП.02.01 | Учебная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 36 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 20 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 68 |
| УП.03.01 | Учебная практика по ПМ.03 Приготовление, изделий, закусок, разнообразного оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных ассортимента | 36 |
| ПП.03.01 | Производственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента | 36 |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 19 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 62 |
| УП.04.01 | Учебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 36 |
| ПП.04.01 | Производственная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 36 |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 10 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 83 |
| УП.05.01 | Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 36 |
| ПП.05.01 | Производственная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 36 |

Деление на подгруппы осуществляется по дисциплинам «Иностранный язык» и дисциплинам, по которым проводятся лабораторные и практические работы с использованием специального оборудования, приборов, компьютерной техники, если наполняемость подгрупп составляет не менее 12 человек (письмо Минобразования России «О рекомендациях по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий в образовательных учреждениях среднего профессионального образования» от 05.04.99 № 16-52-58ин/16-13; Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование дисциплины | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 4 курс |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов | 42 |  |  |  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  | 12 |  |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  | 44 |  |  |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  |  | 54 |  |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |  |  |  | 36 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  |  | 54 |
|  | Итого | 42 | 56 | 54 | 90 |

В учебном плане предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа студентов, осуществляемая на основе ФГОС СПО по каждой дисциплине, профессиональному модулю, МДК общий объём времени, отводимый на самостоятельную работу в целом по теоретическому обучению, как разница между максимальным объёмом времени, отведённым на теоретическое обучение в целом, и объёмами времени, отведёнными на обязательную учебную нагрузку.

Объём планового времени на самостоятельную работу  
определяется на основе учёта общего лимита времени, не выходящего за рамки  
36-часовой учебной недели, включающей аудиторные и внеаудиторные виды  
учебной работы. Согласно ФГОС СПО планируемый объем самостоятельной работы составляет до 30% от объема аудиторной учебной нагрузки по рабочей программе учебной дисциплины, профессиональному модулю и МДК.

По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в которых планируется проведение экзамена, а также подготовка индивидуального проекта в учебном плане предусмотрены консультации для обучающихся. Время, отводимое на консультации предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Предмет | Количество часов |
| ОПДБ.01 | Русский язык | 6 |
| ОУПБ.02 | Литература | 3 |
| ОУПБ.04 | Иностранный язык | 6 |
| ОУПБ.05 | История | 3 |
| ОУПБ.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | 3 |
| ОУПБ.08 | Астрономия | 3 |
| ОУПП.01 | Математика | 6 |
| ОУПП.02 | Информатика | 3 |
| ОУПП.03 | Химия | 3 |
| **Итого** |  | **36** |

и времени, предусмотренного на дисциплину (междисциплинарный курс, профессиональный модуль):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Дисциплина | Количество часов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов | 6 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 6 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 12 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 12 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 12 |
| **Итого** |  | **48** |

В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

Учебная и производственная практика в количестве 43 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией.

Государственнаяитоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, разделов,  дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | |
|
| Экзамены | Зачеты | Диффер. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Контрольные работы | Другие | Максимальная | | Самост.(с.р.+и.п.) | Консультации | Обязательная | | | | | Промежут. аттестация | Индивид. проект (входит в с.р.) |
| Всего | в том числе | | | |
| Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия |
|
| ОУП | ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ | 5 | 7 | 6 |  |  |  | 1 | 2124 | |  | 36 | 2052 | 1358 | 694 |  |  | 36 |  |
| ОУПБ | Базовые дисциплины | 2 | 4 | 6 |  |  |  |  | 1196 | |  | 24 | 1160 | 743 | 417 |  |  | 12 |  |
| ОУПБ.01 | Русский язык | 4 |  |  |  |  |  |  | 132 | |  | 6 | 114 | 66 | 48 |  |  | 12 |  |
| ОУПБ.02 | Литература |  |  | 4 |  |  |  |  | 213 | |  | 3 | 210 | 210 |  |  |  |  |  |
| ОУПБ.03 | Родной язык |  |  | 5 |  |  |  |  | 70 | |  |  | 70 | 46 | 24 |  |  |  |  |
| ОУПБ.04 | Иностранный язык | 4 |  |  |  |  |  |  | 206 | |  | 6 | 200 | 153 | 47 |  |  |  |  |
| ОУПБ.05 | История |  |  | 4 |  |  |  |  | 206 | |  | 3 | 203 | 166 | 37 |  |  |  |  |
| ОУПБ.06 | Физическая культура |  | 1-4 | 5 |  |  |  |  | 255 | |  |  | 255 | 10 | 245 |  |  |  |  |
| ОУПБ.07 | Основы безопасности жизнедеятельности |  |  | 4 |  |  |  |  | 75 | |  | 3 | 72 | 62 | 10 |  |  |  |  |
| ОУПБ.08 | Астрономия |  |  | 3 |  |  |  |  | 39 | |  | 3 | 36 | 30 | 6 |  |  |  |  |
| ОУПП | Профильные дисциплины | 3 |  |  |  |  |  |  | 748 | |  | 12 | 712 | 502 | 210 |  |  | 24 |  |
| ОУПП.01 | Математика | 6 |  |  |  |  |  |  | 344 | |  | 6 | 326 | 249 | 77 |  |  | 12 |  |
| ОУПП.02 | Информатика | 4 |  |  |  |  |  |  | 203 | |  | 3 | 200 | 98 | 102 |  |  |  |  |
| ОУПП.03 | Химия | 6 |  |  |  |  |  |  | 201 | |  | 3 | 186 | 155 | 31 |  |  | 12 |  |
| ДУП.01 | Введение в профессию / Профессиональное самоопределение |  | 3 |  |  |  |  | 1 | 180 | |  |  | 180 | 113 | 67 |  |  |  |  |
| ДУП.01 | Индивидуальный проект |  |  |  |  |  |  | 6 | 70 | |  |  | 70 | 35 | 35 |  |  |  |  |
| ДУП.01 | Биология в профессии |  | 1 |  |  |  |  |  | 36 | |  |  | 36 | 20 | 16 |  |  |  |  |
| ДУП.01 | Физика в профессии |  | 2 |  |  |  |  |  | 36 | |  |  | 36 | 28 | 8 |  |  |  |  |
| ДУП.01.04 | Современное обществознание |  | 4 |  |  |  |  |  | 38 | |  |  | 38 | 30 | 8 |  |  |  |  |
| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 10 | 2 | 30 |  |  |  |  | 3708 | | 396 | 48 | 2256 | 836 | 772 |  |  | 108 |  |
| ОП | Общепрофессиональный цикл |  | 2 | 15 |  |  |  |  | 943 | | 167 |  | 776 | 338 | 438 |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |  |  | 1 |  |  |  |  | 50 | | 10 |  | 40 | 21 | 19 |  |  |  |  |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |  |  | 2 |  |  |  |  | 99 | | 32 |  | 67 | 33 | 34 |  |  |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |  |  | 2 |  |  |  |  | 64 | | 16 |  | 48 | 28 | 20 |  |  |  |  |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности |  |  | 7 |  |  |  |  | 65 | | 15 |  | 50 | 40 | 10 |  |  |  |  |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учёта |  |  | 3 |  |  |  |  | 36 | | 4 |  | 32 | 16 | 16 |  |  |  |  |
| ОП.06 | Охрана труда |  |  | 2 |  |  |  |  | 60 | | 15 |  | 45 | 30 | 15 |  |  |  |  |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  |  | 8 |  |  |  |  | 111 | | 28 |  | 83 |  | 83 |  |  |  |  |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |  |  | 6 |  |  |  |  | 81 | | 10 |  | 71 | 37 | 34 |  |  |  |  |
| ОП.09 | Физическая культура / Адаптивная физическая культура |  | 67 | 8 |  |  |  |  | 80 | |  |  | 80 | 2 | 78 |  |  |  |  |
| ОП.10 | Организация обслуживания |  |  | 5 |  |  |  |  | 70 | | 12 |  | 58 | 32 | 26 |  |  |  |  |
| ОП.11 | Основы бизнеса и предпринимательской деятельности |  |  | 7 |  |  |  |  | 41 | | 5 |  | 36 | 18 | 18 |  |  |  |  |
| ОП.12 | Психология общения |  |  | 8 |  |  |  |  | 78 | | 20 |  | 58 | 29 | 29 |  |  |  |  |
| ОП.13 | Искусство оформления блюд и изделий |  |  | 4 |  |  |  |  | 36 | |  |  | 36 | 16 | 20 |  |  |  |  |
| ОП.14 | Эффективное поведение на рынке труда |  |  | 7 |  |  |  |  | 36 | |  |  | 36 | 18 | 18 |  |  |  |  |
| ОП.15 | Финансовая грамотность |  |  | 7 |  |  |  |  | 36 | |  |  | 36 | 18 | 18 |  |  |  |  |
| ПМ | Профессиональный цикл | 10 |  | 15 |  |  |  |  | 2765 | | 229 | 48 | 1480 | 498 | 334 |  |  | 108 |  |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 2 |  | 3 |  |  |  |  | 458 | | 49 | 6 | 235 | 89 | 74 |  |  | 24 |  |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |  |  | 1 |  |  |  |  | 62 | | 14 |  | 48 | 24 | 24 |  |  |  |  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов | 2 |  |  |  |  |  |  | 168 | | 35 | 6 | 115 | 65 | 50 |  |  | 12 |  |
| УП.01.01 | Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  |  | 2 |  | РП | V | час | 72 | |  |  | 72 | нед | 2 | | | | |
| ПП.01.01 | Производственная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  |  | 3 |  | РП |  | час | 144 | |  |  | 144 | нед | 4 | | | | |
| ПM.01.ЭК | Экзамен по модулю | 3 |  |  |  |  |  |  | 12 | |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 230 | |  |  | 163 |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 2 |  | 3 |  |  |  |  | 695 | | 43 | 6 | 376 | 118 | 78 |  |  | 18 |  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  |  | 3 |  |  |  |  | 48 | | 10 |  | 38 | 22 | 16 |  |  |  |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 4 |  |  |  |  |  |  | 209 | | 33 | 6 | 158 | 96 | 62 |  |  | 12 |  |
| УП.02.01 | Учебная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |  | 4 |  | РП | V | час | 180 | |  |  | 180 | нед | 5 | | | | |
| ПП.02.01 | Производственная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |  | 5 |  | РП |  | час | 252 | |  |  | 252 | нед | 7 | | | | |
| ПM.02.ЭК | Экзамен по модулю | 5 |  |  |  |  |  |  | 6 | |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 257 | |  |  | 196 |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента | 2 |  | 3 |  |  |  |  | 486 | | 40 | 12 | 272 | 100 | 64 |  |  | 18 |  |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  |  | 5 |  |  |  |  | 52 | | 14 |  | 38 | 28 | 10 |  |  |  |  |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 6 |  |  |  |  |  |  | 176 | | 26 | 12 | 126 | 72 | 54 |  |  | 12 |  |
| УП.03.01 | Учебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента |  |  | 6 |  | РП | V | час | 108 | |  |  | 108 | нед | 3 | | | | |
| ПП.03.01 | Производственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента |  |  | 6 |  | РП |  | час | 144 | |  |  | 144 | нед | 4 | | | | |
| ПM.03.ЭК | Экзамен по модулю | 6 |  |  |  |  |  |  | 6 | |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 228 | |  |  | 164 |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 2 |  | 3 |  |  |  |  | 417 | | 42 | 12 | 231 | 75 | 48 |  |  | 24 |  |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |  |  | 6 |  |  |  |  | 51 | | 13 |  | 38 | 30 | 8 |  |  |  |  |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 7 |  |  |  |  |  |  | 138 | | 29 | 12 | 85 | 45 | 40 |  |  | 12 |  |
| УП.04.01 | Учебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |  | 7 |  | РП | V | час | 108 | |  |  | 108 | нед | 3 | | | | |
| ПП.04.01 | Производственная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |  | 7 |  | РП |  | час | 108 | |  |  | 108 | нед | 3 | | | | |
| ПM.04.ЭК | Экзамен по модулю | 7 |  |  |  |  |  |  | 12 | |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 189 | |  |  | 123 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 2 |  | 3 |  |  |  |  | 709 | | 55 | 12 | 366 | 116 | 70 |  |  | 24 |  |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  | 8 |  |  |  |  | 42 | | 10 |  | 32 | 22 | 10 |  |  |  |  |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 8 |  |  |  |  |  |  | 223 | | 45 | 12 | 154 | 94 | 60 |  |  | 12 |  |
| УП.05.01 | Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  |  | 8 |  | РП | V | час | 180 | |  |  | 180 | нед | 5 | | | | |
| ПП.05.01 | Производственная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  |  | 8 |  | РП |  | час | 252 | |  |  | 252 | нед | 7 | | | | |
| ПM.05.ЭК | Экзамен по модулю | 8 |  |  |  |  |  |  | 12 | |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 265 | |  |  | 186 |  |  |  |  |  |  |
|  | Учебная и производственная практики |  | | | | | | час | 1548 | |  |  | 1548 | нед | 43 | | | | |
|  | Учебная практика |  | | | | | | час | 648 | |  |  | 648 | нед | 18 | | | | |
|  | Рассредоточенная |  | | | | | | час | 648 | |  |  | 648 | нед | 18 | | | | |
|  | Производственная практика |  | | | | | | час | 900 | |  |  | 900 | нед | 25 | | | | |
|  | Концентрированная |  | | | | | | час | 900 | |  |  | 900 | нед | 25 | | | | |
|  | Государственная итоговая аттестация |  | | | | | | час | 72 | |  |  | 72 | нед | 2 | | | | |
|  | Демонстрационный экзамен |  | | | | | | час | 72 | |  |  | 72 | нед | 2 | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | КОНСУЛЬТАЦИИ по О | | | | | | | | | 36 | | | | | | | | | |
|  | КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП | | | | | | | | | 48 | | | | | | | | | |
|  | ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ | 15 | 9 | 36 |  |  |  | 1 | 5904 | | 396 | 84 | 4308 | 2194 | 1466 |  |  | 144 |  |

**5.2. Календарный учебный график**

Календарный график устанавливает последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, виды учебных занятий, этапы учебной и производственной практик. 







**5.3. Результаты усвоения, содержание, тематическое планирование рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей**

**ОУПБ.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГОПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебногопредмета «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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГОПРЕДМЕТА

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | | Объем часов |
|  | |  | | | | | | | |  |
| **введение.** | | | | | | | | | | **3** |
|  | | 1 | | | | | | Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление.  Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке  материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО. | | 1 |
| **Практические занятия:** | | | | | | | | **2** |
| 2 | | | | | | **Практическая работа № 1:**  Освоение общих закономерностей лингвистического анализа. | | 1 |
| 3 | | | | | | **Практическая работа № 2:**  Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования. | | 1 |
| **РАЗДЕЛ 1. ЯЗЫК И РЕЧЬ. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СТИЛИ РЕЧИ.** | | | | | | | | | | **17** |
|  | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | **10** |
| 4 | | | | | | Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты**.** | | 1 |
| 5 | | | | | | Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств**.** | | 1 |
| 6 | | | | | | Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования**.** | | 1 |
| 7 | | | | | | Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др. | | 1 |
| 8 | | | | | | Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др. | | 1 |
| 9 | | | | | | Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления**.** | | 1 |
| 10 | | | | | | Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др. | | 1 |
| 11 | | | | | | Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста**.** | | 1 |
| 12 | | | | | | Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение).Соединение в тексте различных типов речи. | | 1 |
| 13 | | | | | | Лингвостилистический анализ текста. | | 1 |
| **Практические занятия:** | | | | | | | | **7** |
| 14 | | | | | | **Практическая работа № 3:**  Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи. | | 1 |
| 15 | | | | | | **Практическая работа № 4:**  Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу). | | 1 |
| 16 | | | | | | **Практическая работа № 5:**  Анализ структуры текста. | | 1 |
| 17 | | | | | | **Практическая работа № 6:**  Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста. | | 1 |
| 18 | | | | | | **Практическая работа № 7:**  Освоение видов переработки текста. | | 1 |
| 19 | | | | | | **Практическая работа № 8:**  Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов. | | 1 |
| 20 | | | | | | **Практическая работа № 9:**  Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на лингвистическую. | | 1 |
| **РАЗДЕЛ 2. ФОНЕТИКА, ОРФОЭПИЯ, ГРАФИКА, ОРФОГРАФИЯ.** | | | | | | | | | | **10** |
|  | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | **5** |
| 21 | | | Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. | | | | | | 1 |
| 22 | | | Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова. | | | | | |  |
| 23 | | | Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. | | | | | | 1 |
| 24 | | | Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. *Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.* | | | | | |  |
| 25 | | | Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы *ь*. Правописание *о*/*е* после шипящих и *ц*. Правописание приставок на *з*- / *с*-. Правописание *и*/*ы* после приставок. | | | | | | 1 |
| **Практические занятия:** | | | | | | | | | **5** |
| 26 | | | | **Практическая работа № 10:**  Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка. | | | | | 1 |
| 27 | | | | **Практическая работа № 11:**  Сопоставление устной и письменной речи. | | | | | 1 |
| 28 | | | | **Практическая работа № 12:**  Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов. | | | | | 1 |
| 29 | | | | **Практическая работа № 13:**  Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова. | | | | | 1 |
| 30 | | | | **Практическая работа № 14:**  Наблюдение над выразительными средствами фонетики | | | | | 1 |
| **РАЗДЕЛ 3. ЛЕКСИКОЛОГИЯ И ФРАЗЕОЛОГИЯ** | | | | | | | | | | **14** |
|  | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **8** |
| 31 | | | | | | | Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. | 1 |
| 32 | | | | | | | Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление*.* |  |
| 33 | | | | | | | Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы). | 1 |
| 34 | | | | | | | Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика. | 1 |
| 35 | | | | | | | Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. | 1 |
| 36 | | | | | | | Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки. |  |
| 37 | | | | | | | Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор**.** | 1 |
| 38 | | | | | | | Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление. | 1 |
| **Практические занятия:** | | | | | | | | **6** |
| 39 | | | | | | **Практическая работа № 15:**  Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц — выведение алгоритма лексического анализа. | | 1 |
| 40 | | | | | | **Практическая работа № 16:**  Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи, выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления. | | 1 |
| 41 | | | | | | **Практическая работа № 17:**  Лексический и фразеологический анализ слова. | | 1 |
| 42 | | | | | | **Практическая работа № 18:**  Подбор текстов с изучаемым языковым явлением. | | 1 |
| 43 | | | | | | **Практическая работа № 19:**  Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики. | | 1 |
| 44 | | | | | | **Практическая работа № 20:**  Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему. | | 1 |
| **РАЗДЕЛ 4. МОРФЕМИКА, СЛОВООБРАЗОВАНИЕ, ОРФОГРАФИЯ** | | | | | | | | | | **12** |
|  | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | **6** |
| 45 | | | | Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. | | | | 1 |
| 46 | | | | Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. | | | | 1 |
| 47 | | | | Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Словообразовательный анализ. | | | | 1 |
| 48 | | | | Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов. | | | | 1 |
| 49 | | | | Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок *при*- / *пре*-. | | | | 1 |
| 50 | | | | Правописание сложных слов. | | | | 1 |
| **Практические занятия:** | | | | | | | | **6** |
| 51 | | | | **Практическая работа № 21:**  Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте. | | | | 1 |
| 52 | | | | **Практическая работа № 22:**  Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами. | | | | 1 |
| 53 | | | | **Практическая работа № 23:**  Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки. Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования. | | | | 1 |
| 54 | | | | **Практическая работа № 24:**  Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов. | | | | 1 |
| 55 | | | | **Практическая работа № 25:**  Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры. | | | | 1 |
| 56 | | | | **Практическая работа № 26:**  Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами. | | | | 1 |
| **РАЗДЕЛ 5. МОРФОЛОгия и орфография.** | | | | | | | | | | **28** |
|  | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | |  |
| 57 | Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. | | | | | | 1 |
| 58 | **Имя существительное**. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи. | | | | | | 1 |
| 59 | **Имя прилагательное**. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний  имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи. | | | | | | 1 |
| 60 | **Имя числительное**. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных *оба, обе, двое, трое* и других с существительными разного рода. | | | | | | 1 |
| 61 | **Местоимение**. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. *Синонимия местоименных форм.* | | | | | | 1 |
| 62 | **Глагол**. Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание *не* с глаголами. Морфологический разбор глагола. | | | | | | 1 |
| 63 | Употребление форм глагола в речи. *Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте.* | | | | | | 1 |
| 64 | **Причастие как особая форма глагола**. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание *не* с причастиями. Правописание -*н*- и -*нн*- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия. *Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий*. | | | | | | 1 |
| 65 | **Деепричастие как особая форма глагола**. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание *не* с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический  разбор деепричастия. *Употребление деепричастий в текстах разных стилей*. Особенности построения предложений с деепричастиями. *Синонимия деепричастий*. | | | | | | 1 |
| 66 | **Наречие**. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. | | | | | | 1 |
| 67 | Морфологический разбор наречия. | | | | | | 1 |
| 68 | Употребление наречия в речи. *Синонимия наречий при характеристике признака действия.* Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте. | | | | | | 1 |
| 69 | **Слова категории состояния (безлично-предикативные слова)**. Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи. | | | | | | 1 |
| 70 | *Служебные части речи* **. Предлог как часть речи**. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (*в течение, в продолжение, вследствие* и др.) от слов-омонимов. | | | | | | 1 |
| 71 | Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами *благодаря, вопреки, согласно* и др. | | | | | | 1 |
| 72 | **Союз как часть речи**. Правописание союзов. Отличие союзов *тоже, также, чтобы, зато* от слов-омонимов. | | | | | | 1 |
| 73 | Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте. | | | | | | 1 |
| 74 | **Частица как часть речи**. Правописание частиц. Правописание частиц *не* и *ни* с разными частями речи. *Частицы как средство выразительности речи.* Употребление частиц в речи. | | | | | | 1 |
| 75 | **Междометия и звукоподражательные слова**. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи. | | | | | | 1 |
| **Практические занятия:** | | | | | | | **9** |
| 76 | **Практическая работа № 27:**  Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора. | | | | | | 1 |
| 77 | **Практическая работа № 28:**  Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте. | | | | | | 1 |
| 78 | **Практическая работа № 29:**  Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи. | | | | | | 1 |
| 79 | **Практическая работа № 30:**  Сопоставление лексического и грамматического значения слов. | | | | | | 1 |
| 80 | **Практическая работа № 31:**  Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся. | | | | | | 1 |
| 81 | **Практическая работа № 32:**  Образование слов и форм слов разных частей речи с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования и словоизменения; использование способа разграничения слов-омонимов, принадлежащих к разным частям речи. | | | | | | 1 |
| 82 | **Практическая работа № 33:**  Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи. | | | | | | 1 |
| 83 | **Практическая работа № 34:**  Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов. | | | | | | 1 |
| 84 | **Практическая работа № 35:**  Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами. | | | | | | 1 |
| **РАЗДЕЛ 6. Ситаксис и пунктуация.** | | | | | | | | | | **30** |
|  | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | |  |
| 85 | | | | **Основные единицы синтаксиса**. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. *Основные выразительные средства синтаксиса.* | | | 1 |
| 86 | | | | **Словосочетание**. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании.  Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний**.** Значение словосочетания в построении предложения. *Синонимия словосочетаний.* | | | 1 |
| 87 | | | | **Простое предложение**. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. | | | 1 |
| 88 | | | | Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. *Стилистические функции и роль порядка слов в предложении****.*** | | | 1 |
| 89 | | | | Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. *Синонимия составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство*  *связи предложений в тексте.* | | | 1 |
| 90 | | | | Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. *Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте.* | | | 1 |
| 91 | | | | Односоставное и неполное предложение. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. *Синонимия односоставных предложений*. *Предложения односоставные и двусоставные как синтаксические синонимы; использование их в разных типах и стилях речи. Использование неполных предложений в речи.* | | | 1 |
| 92 | | | | **Односложное простое предложение**. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них**.** Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. *Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов****.*** | | | 1 |
| 93 | | | | Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. *Синонимия обособленных и необособленных определений.* Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. *Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения.* | | | 1 |
| 94 | | | | Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. | | | 1 |
| 95 | | | | Знаки препинания при обращении. *Использование обращений в разных стилях речи как средства характеристики адресата и передачи авторского отношения к нему.* | | | 1 |
| 96 | | | | **Сложное предложение**. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. *Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами.* Употребление сложносочиненных предложений в речи**.** | | | 1 |
| 97 | | | | **Сложноподчиненное предложение**. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи. | | | 1 |
| 98 | | | | **Бессоюзное сложное предложение**. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи. | | | 1 |
| 99 | | | | Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. *Синонимия простых и сложных предложений* (*простые и сложноподчиненные предложения,*  *сложные союзные и бессоюзные предложения*). | | | 1 |
| 100 | | | | Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах. | | | 1 |
| 101 | | | | Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге**.** | | | 1 |
| **Практические занятия:** | | | | | | | **13** |
| 102 | | | | **Практическая работа № 36:**  Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий, освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и тенденциях развития. | | | 1 |
| 103 | | | | **Практическая работа № 37:**  Наблюдение над существенными признаками словосочетания. | | | 1 |
| 104 | | | | **Практическая работа № 38:**  Особенности употребления словосочетаний. | | | 1 |
| 105 | | | | **Практическая работа № 39:**  Синонимия словосочетаний. | | | 1 |
| 106 | | | | **Практическая работа № 40:**  Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения; использование способа анализа структуры и семантики простого и сложного предложения. | | | 1 |
| 107 | | | | **Практическая работа № 41:**  Анализ роли разных типов простых и сложных предложений в текстообразовании. | | | 1 |
| 108 | | | | **Практическая работа № 42:**  Сопоставление устной и письменной речи. | | | 1 |
| 109 | | | | **Практическая работа № 43:**  Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов. | | | 1 |
| 110 | | | | **Практическая работа № 44:**  Упражнения по синтаксической синонимии: двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами /  сложноподчиненное предложение с придаточными определительными и обстоятельственными и др. | | | 1 |
| 111 | | | | **Практическая работа № 45:**  Анализ ошибок и недочетов в построении простого (сложного) предложения. | | | 1 |
| 112 | | | | **Практическая работа № 46:**  Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам. | | | 1 |
| 113 | | | | **Практическая работа № 47:**  Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры, в том числе на лингвистическую тему. | | | 1 |
| 114 | | | | **Практическая работа № 48:**  Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения. | | | 1 |
| **Итого** | | |  | | | | | | | **114** |
|  | | | **Консультации** | | | | | | | **6** |
|  | | | **Промежуточная аттестация** | | | | | | | **6** |
| **Всего часов** | | |  | | | | | | | **126** |

***Примерные темы рефератов (докладов),индивидуальных проектов***

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

**ОУПБ.02ЛИТЕРАТУРА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГОПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебногопредмета «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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГОПРЕДМЕТА

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | | | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | Объем часов |
|  | | |  | | | | | | |  |
| **ВВЕДЕНИЕ** | | | | | | | | | | **2** |
| Введение | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **2** |
| 1 | | | | Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. | | | 1 |
| 2 | | | | Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессий СПО и специальностей СПО. | | | 1 |
| **ГЛАВА 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века.** | | | | | | | | | | **14** |
| Тема 1.1 Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века. | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **2** |
| 3 | | | | | Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. | | 1 |
| 4 | | | | | Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство. | | 1 |
| Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). К. Н. Батюшков «Видение на берегах Леты», «Мои пенаты», «Тень друга», «Разлука», «Таврида». Е. А. Баратынский «Бал». В. А. Жуковский «Певец во стане русских воинов», «Песня», «Море», «Невыразимое», «Эолова арфа».  Зарубежная литература (обзор с чтением фрагментов по выбору преподавателя). Дж. Г. Байрон «Хочу я быть ребенком вольным…», «К времени», «К NN», «Тьма», «Прометей», «Стансы к Августе», «В день, когда мне исполнилось тридцать шесть лет». Э. Т. А. Гофман «Крошка Цахес по прозванию Циннобер», «Песочный человек», «Щелкунчик и Мышиный король». И. В. Гёте «Фауст». О. Бальзак «Гобсек». В. Шекспир «Гамлет».  Повторение. Основные тенденции развития литературы в конце XVIII — начале XIX века. Творчество М. В. Ломоносова, Г. Р. Державина, Д. И. Фонвизина, И. А. Крылова, Н. М. Карамзина.  Теория литературы. Художественная литература как вид искусства. Периодизация русской литературы XIX—XX веков. Романтизм, романтический герой. Реализм. Демонстрации. Архитектура Санкт-Петербурга и Москвы XVIII века. Живопись XVIII — начала XIX века. Развитие русского театра.  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Жизнь и творчество одного из русских поэтов (писателей)-романтиков», «Романтическая баллада в русской литературе», «Развитие жанра исторического романа в эпоху романтизма», «Романтические повести в русской литературе», «Развитие русской литературной критики». | | | | | | |  |
| *Александр Сергеевич Пушкин (1799—1837)* | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **4** |
| 5 | | | | | Александр Сергеевич Пушкин (1799—1837)  Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. | | 1 |
| 6 | | | | | Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А.С. Пушкина в критике и литературоведении.  Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства. | | 1 |
| 7 | | | | | «Чувства добрые» в лирике А. С. Пушкина: мечты о «вольности святой». Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства. Поиски смысла бытия, внутренней свободы. Отношения человека с Богом. | | 1 |
| 8 | | | | | Осмысление высокого назначения художника, его миссии пророка. Идея преемственности поколений. Осмысление исторических процессов с гуманистических позиций. Нравственное решение проблем человека и его времени. | | 1 |
| Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня», «Свободы сеятель пустынный…», «К морю», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал…»), «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье…»), «…Вновь я посетил…», «Из Пиндемонти», «Осень (Отрывок)», «Когда за городом задумчив я брожу…». Поэма «Медный всадник».  Трагедия «Борис Годунов». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). Стихотворения «Воспоминания в Царском Селе», «Погасло дневное светило…», «Редеет облаков летучая гряда…», «Свободы сеятель пустынный…», «Сожженное письмо», «Храни меня, мой талисман», «К\*\*\*», «На холмах Грузии лежит ночная мгла…», «Я вас любил,  любовь еще, быть может…», «Все в жертву памяти твоей…», «Ненастный день потух…», «Брожу ли я вдоль улиц шумных», «Что в имени тебе моем?», «Если жизнь тебя обманет…», «19 октября» (1825), «Стихи, сочиненные ночью во время бессонницы», «Пир Петра Великого»; поэмы «Кавказский пленник», «Братья-разбойники»,  «Бахчисарайский фонтан», «Цыганы»; трагедия «Моцарт и Сальери».  В. Г. Белинский «Сочинения Александра Пушкина. Статья пятая».  Повторение. А. С. Пушкин: лирика, повесть «Капитанская дочка». Роман «Евгений Онегин».  Теория литературы. Лирический герой и лирический сюжет. Элегия. Поэма. Трагедия. Конфликт. Проблематика. Психологическая глубина изображения героев.  Демонстрации. Портреты А. С. Пушкина (худ. С. Г. Чириков, В. А. Тропинин, О. А. Кипренский, В. В. Матэ и др.), автопортреты. Рисунки А. С. Пушкина. Иллюстрации к произведениям А. С. Пушкина В. Фаворского, В. Дудорова, М. Врубеля, Н. Кузьмина, А. Бенуа, Г. Епифанова, А. Пластова и др. Романсы на стихи А. С. Пушкина А. П. Бородина, Н. А. Римского-Корсакова, А. Верстовского, М. Глинки, Г. В. Свиридова и др. Фрагменты из оперы М. П. Мусоргского «Борис Годунов».  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Пушкин в воспоминаниях современников», «Предки Пушкина и его семья», «Царскосельский лицей и его воспитанники», «Судьба Н. Н. Пушкиной», «Дуэль и смерть А. С. Пушкина».  Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев А. С. Пушкина (по выбору студентов).  Наизусть. Не менее трех стихотворений по выбору студентов. | | | | | | |  |
| *Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 — 1841)* | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **4** |
| 9 | | | | | | *Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 — 1841)*  Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. | 1 |
| 10 | | | | | | Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. | 1 |
| 11 | | | | | | Тема одиночества в лирике Лермонтова. | 1 |
| 12 | | | | | | Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова. | 1 |
| Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой…», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою…»), «Молитва» («В минуту жизни трудную…»), «К\*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда…»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал…»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен…», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия…», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу…».  Поэма «Демон».  Для чтения и обсуждения. «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая…», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный…»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива…», «Я не унижусь пред тобой…», «Оправдание», «Она не гордой красотой…», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк». Драма «Маскарад».  В. Г. Белинский «Стихотворения М. Лермонтова».  Повторение. Лирика М. Ю. Лермонтова, «Песня про царя Ивана Васильевича, молодого опричника и удалого купца Калашникова». Поэма «Мцыри». Роман «Герой нашего времени».  Теория литературы. Развитие понятия о романтизме. Антитеза. Композиция.  Демонстрации. Портреты М.Ю. Лермонтова. Картины и рисунки М.Ю. Лермонтова. Произведения М. Ю. Лермонтова в творчестве русских живописцев и художников-иллюстраторов.  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Кавказ в судьбе и творчестве Лермонтова», «М.Ю. Лермонтов в воспоминаниях современников», «М. Ю. Лермонтов — художник», «Любовная лирика Лермонтова».  Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев М. Ю. Лермонтова (по выбору студентов).  Наизусть. Не менее трех стихотворений по выбору студентов. | | | | | | |  |
| *Николай Васильевич Гоголь (1809—1852)* | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **4** |
| 13 | | | | | | *Николай Васильевич Гоголь (1809—1852)*  Личность писателя, жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). | 1 |
| 14 | | | | | | «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. | 1 |
| 15 | | | | | | Особенности сатиры Гоголя. | 1 |
| 16 | | | | | | Значение творчества Н. В. Гоголя в русской литературе. | 1 |
| Для чтения и изучения. «Портрет».  Для чтения и обсуждения. «Нос», «Выбранные места из переписки с друзьями» (глава «Нужно любить Россию»).  В. Г. Белинский. «О русской повести и повестях Гоголя».  Повторение. «Вечера на хуторе близ Диканьки», «Тарас Бульба». Комедия «Ревизор». Поэма «Мертвые души».  Теория литературы. Литературный тип. Деталь. Гипербола. Гротеск. Юмор. Сатира.  Демонстрации. Портреты Н. В. Гоголя (худ. И. Репин, В. Горяев, Ф. А. Моллер и др.). Иллюстрации к произведениям Н. В. Гоголя Л. Бакста, Д. Кардовского, Н. Кузьмина, А. Каневского, А. Пластова, Е. Кибрика, В. Маковского, Ю. Коровина, А. Лаптева, Кукрыниксов.  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Петербург в жизни и творчестве Н. В. Гоголя», «Н. В. Гоголь в воспоминаниях современников».  Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н. В. Гоголя (по выбору студентов). | | | | | | |  |
| **ГЛАВА 2. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ РУССКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XIX ВЕКА** | | | | | | | | | | **68** |
| **ТЕМА 2.1 ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ РУССКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XIX ВЕКА** | | | | | | | | | |  |
| Тема 1.2.1 Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **4** |
| 17 | | | | | | Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество. | 1 |
| 18 | | | | | | Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX века. (И. К. Айвазовский, В. В. Верещагин, В. М. Васнецов, Н. Н. Ге, И. Н. Крамской, В. Г. Перов, И. Е. Репин, В. И. Суриков). Мастера русского реалистического пейзажа (И. И. Левитан, В. Д. Поленов, А. К. Саврасов, И. И. Шишкин, Ф. А. Васильев, А. И. Куинджи) (на примере 3-4 художников по выбору преподавателя). Содружество русских композиторов «Могучая кучка» (М. А. Балакирев, М. П. Мусоргский, А. И. Бородин, Н. А. Римский-Корсаков).  Малый театр — «второй Московский университет в России». М. С.Щепкин - основоположник русского сценического реализма. Первый публичный музей национального русского искусства — Третьяковская галерея в Москве. | 1 |
| 19 | | | | | | Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях»и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А. И. Герцена, В. Г. Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе(И. С. Тургенев, И. А. Гончаров, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский, Н. С. Лесков и др.). | 1 |
| 20 | | | | | | Новые типы героев в русской литературе. Нигилистический и антинигилистический роман (Н. Г. Чернышевский, И. С. Тургенев). Драматургия А. Н. Островского и А.П. Чехова и ее сценическое воплощение. Поэзия «чистого искусства», и реалистическая поэзия. | 1 |
| Для чтения и обсуждения. В. Г. Белинский «Литературные мечтания». А. И. Герцен «О развитии революционных идей в России». Д. И. Писарев «Реалисты».  Н. Г. Чернышевский «Русский человек на rendez-vous». B. Е. Гаршин «Очень коротенький роман» (по выбору преподавателя).  Литература народов России (по выбору преподавателя).  Зарубежная литература. Ч. Диккенс «Посмертные записки Пиквикского клуба», «Домби и сын», «Приключения Оливера Твиста», «Крошка Доррит» (одно произведение по выбору преподавателя с чтением фрагментов). Г. Флобер «Госпожа Бовари», «Саламбо» (одно произведение по выбору преподавателя с чтением фрагментов).  Демонстрации. Отрывки из музыкальных произведений П. И. Чайковского. Репродукции картин художников второй половины XIX века: И. К. Айвазовского, В. В. Верещагина, В. М. Васнецова, Н. Н. Ге, И. Н. Крамского, В. Г. Перова, И. Е. Репина, В. И. Сурикова, И. И. Левитана, В. Д. Поленова, А. К. Саврасова, И. И.Шишкина, Ф. А. Васильева, А. И. Куинджи.  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Что делать?» — главный вопрос эпохи 1850—1860-х годов»; «Духовные искания русской культуры второй половины XIX века».  Подготовка и проведение заочной экскурсии «По залам Третьяковской галереи». | | | | | | |  |
| Тема 1.2.1. *Александр Николаевич Островский (1823—1886)* | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **8** |
| 21 | | | | | | Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского. | 1 |
| 22 | | | | | | Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. | 1 |
| 23 | | | | | | Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. | 1 |
| 24 | | | | | | Катерина в оценке Н. А. Добролюбова и Д. И. Писарева. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. | 1 |
| 25 | | | | | | Драма «Бесприданница». Социальные и нравственные проблемы в драме. Лариса и ее окружение. Художественные особенности драмы «Бесприданница». Основные сюжетные линии драмы. | 1 |
| 26 | | | | | | Тема «маленького человека» в драме «Бесприданница». | 1 |
| 27 | | | | | | Комедия «На всякого мудреца довольно простоты» | 1 |
| 28 | | | | | | Малый театр и драматургия А. Н. Островского. | 1 |
|  | | | Для чтения и изучения. Драма «Гроза». Статья Н. А. Добролюбова «Луч света в темном царстве».  Д. И. Писарев «Мотивы русской драмы» (фрагменты). Комедии А. Н. Островского «Свои люди — сочтемся», «На всякого мудреца довольно простоты», «Бешеные деньги» (одну комедию по выбору преподавателя).  Н. А. Добролюбов, Д. И. Писарев, А. П. Григорьев о драме «Гроза».  Демонстрация. Фрагменты из музыкальных сочинений на сюжеты произведений А. Н. Островского.  Повторение. Развитие традиций русского театра.  Теория литературы. Драма. Комедия.  Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Значение творчества А. Н. Островского в истории русского театра»; «Мир Островского на сцене и на экране»; «Мир купечества у Гоголя и Островского».  Подготовка сообщений: «Экранизация произведений А. Н. Островского», «Крылатые выражения в произведениях А. Н. Островского и их роль в раскрытии характеров героев, идейного содержания».  Подготовка и проведение виртуальной экскурсии в один из музеев А. Н. Островского (по выбору студентов). | | | | | | |  |
| Тема 1.2.2.*Иван Александрович Гончаров (1812—1891)* | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **8** |
| 29 | | | | | | Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. | 1 |
| 30 | | | | | | Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. | 1 |
| 31 | | | | | | Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына). | 1 |
| 32 | | | | | | Оценка романа «Обломов» в критике (Н. Добролюбова, Д. И. Писарева, И. Анненского и др.) | 1 |
| 33 | | | | | | Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. | 1 |
| 34 | | | | | | Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. | 1 |
| 35 | | | | | | Роман «Обыкновенная история».Проблема неизбежности перемен в человеке под влиянием перемен в обществе. | 1 |
| 36 | | | | | | Гончаров — мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова. | 1 |
| Для чтения и изучения. Роман «Обломов».  Для чтения и обсуждения. Роман «Обрыв». Статьи: Н. А. Добролюбов «Что такое обломовщина?», А. В. Дружинина «Обломов. Роман И. А. Гончарова», Д.И. Писарева «Роман И. А. Гончарова “Обломов”».  Повторение. «Лишние люди» в литературе XIX века (Онегин, Печорин).  Теория литературы. Социально-психологический роман.  Демонстрации. Иллюстрации Ю. С. Гершковича, К. А. Трутовского к романам Гончарова. Фрагменты из к/ф «Несколько дней из жизни И. И. Обломова» (реж. Н. Михалков).  Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Захар — второй Обломов», «Женские образы в романах Гончарова», «В чем трагедия Обломова?», «Что такое “обломовщина”?», «Художественная деталь в романе “Обломов”». | | | | | | |  |
| Тема 1.2.3. *Иван Сергеевич Тургенев (1818—1883)* | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **10** |
| 37 | | | Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. | | | | | 1 |
| 38 | | | Тема любви в творчестве И. С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие.  Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). | | | | | 1 |
| 39 | | | Типизация общественных явлений в романах И. С. Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. | | | | | 1 |
| 40 | | | Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. | | | | | 1 |
| 41 | | | Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. | | | | | 1 |
| 42 | | | Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. | | | | | 1 |
| 43 | | | Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. | | | | | 1 |
| 44 | | | Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович). | | | | | 1 |
|  | | | Трагичность судьбы главного героя романа “Рудин” И. С. Тургенева. | | | | | 1 |
|  | | | Роман «Дворянское гнездо». Основные темы романа - это тема детства и памяти, смысла человеческой жизни. | | | | | 1 |
| Для чтения и изучения. Роман «Отцы и дети». Д. И. Писарев. «Базаров».  Для чтения и обсуждения. Повести «Ася», «Первая любовь»; «Романы «Рудин», «Дворянское гнездо», «Накануне» (один-два романа по выбору преподавателя и студентов); статья М. А. Антоновича. «Асмодей нашего времени». Стихотворения в прозе (по выбору преподавателя).  Повторение. Герой времени в творчестве М.Ю. Лермонтова и И. С. Тургенева (проблемы типизации). Особенности реализма И. С. Тургенева («Записки охотника»).  Теория литературы. Социально-психологический роман.  Демонстрации. Портреты И. С. Тургенева (худ. А. Либер, В. Перов и др.). Иллюстрации к произведениям И. С. Тургенева художников В. Домогацкого, П. М. Боклевского, К. И. Рудакова (по выбору преподавателя). Романс А. М. Абазы на слова И. С. Тургенева «Утро туманное, утро седое…».  Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Нигилизм и нигилисты в жизни и литературе (Д. И. Писарев, М. А. Антонович, И. С. Тургенев)».  Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям И. С. Тургенева (по выбору студентов).  Наизусть. Одно стихотворение в прозе (по выбору студентов). | | | | | | | |  |
| Тема 1.2.4 *Николай Гаврилович Чернышевский (1828—1889)* | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **4** |
| 47 | | | Краткий очерк жизни и творчества Н. Г. Чернышевского. Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе. Особенности жанра и композиции романа. Утопические идеи в романе Н. Г. Чернышевского.  Нравственные и идеологические проблемы в романе. «Женский вопрос» в романе | | | | | 1 |
|  | | | Роман «Что делать?» (обзор с чтением фрагментов). | | | | | 1 |
| 49 | | | Образы «новых людей». Теория «разумного эгоизма». Образ «особенного человека» Рахметова. Противопоставление «новых людей» старому миру. Теория «разумного эгоизма» как философская основа романа. | | | | | 1 |
| 50 | | | Роль снов Веры Павловны в романе. Четвертый сон как социальная утопия. Смысл финала романа. | | | | | 1 |
| Для чтения и изучения. Роман «Что делать?» (обзор с чтением фрагментов).  Для чтения и обсуждения. «Эстетические отношения искусства к действительности» Н. Г. Чернышевского (обзор с чтением фрагментов).  Повторение. Женский вопрос в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети».  Теория литературы. Утопия. Антиутопия.  Демонстрации. Репродукции картин: А. Руднев «Н. Г. Чернышевский на допросе в сенате»; Ю. Казмичев «Защита диссертации Н. Г. Чернышевского»; В. Ладыженский «Т. Г. Шевченко и Н. Г. Чернышевский в кругу друзей». Иллюстрации к роману Н. Г. Чернышевского «Что делать?» художника В. Минаева.  Творческое задание. Исследование и подготовка реферата «Общество будущего в романе Н. Г. Чернышевского “Что делать?”». | | | | | | | |  |
| Тема 1.2.5 *Николай Семенович Лесков (1831—1895)* | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **4** |
| 51 | | | Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Творчество Н. С. Лескова в 1870-е годы (*обзор романа* «*Соборяне*»). | | | | | 1 |
| 52 | | | Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. | | | | | 1 |
| 53 | | | Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н. С. Лескова.Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник». | | | | | 1 |
|  | | | Тема патриотизма, родины, веры в русскую народную мудрость в рассказе Н.С.Лескова «Левша». | | | | | 1 |
| Для чтения и изучения. Повесть-хроника «Очарованный странник».  Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Роман «Соборяне», повесть «Леди Макбет Мценского уезда».  Повторение. Национальный характер в произведениях Н. С. Лескова («Левша»).  Демонстрации. Портреты Н. С. Лескова (худ. В. А. Серов, И. Е. Репин). Иллюстрации к рассказу «Левша» (худ. Н. В. Кузьмин). Иллюстрации к повести «Очарованный странник» (худ. И. С. Глазунов). Репродукция картины В. В. Верещагина «Илья Муромец на пиру у князя Владимира».  Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Праведники в творчестве Н. С. Лескова» (на примере одного-двух произведений), «Художественный мир Н. С. Лескова». | | | | | | | |  |
| Тема 1.2.6 *Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889)* | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **4** |
| 55 | | | Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. | | | | | 1 |
| 56 | | | Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина.  Своеобразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок. «Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил», «Дикий помещик», «Премудрый пискарь» | | | | | 1 |
|  | | | Развитие понятия сатиры. Понятия об условности в искусстве (гротеск, эзопов язык).Сказки «Орел-меценат», «Либерал», «Медведь на воеводстве». | | | | | 1 |
| 58 | | | Замысел, история создания «Истории одного города». Своеобразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города».  Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы. | | | | | 1 |
| Для чтения и изучения. Сказки М. Е. Салтыкова-Щедрина «Медведь на воеводстве», «Коняга». «История одного города» (главы: «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальников», «Органчик», «Подтверждение покаяния. Заключение»).  Для чтения и обсуждения (по выбору учителя). Роман «Господа Головлевы»; сказки «Орел-меценат», «Либерал» (по выбору преподавателя).  Повторение. Фантастика в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина как средство сатирического изображения действительности («Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил», «Дикий помещик», «Премудрый пискарь»).  Теория литературы. Развитие понятия сатиры. Понятия об условности в искусстве (гротеск, эзопов язык).  Демонстрации. Портрет М. Е. Салтыкова-Щедрина работы И. Н. Крамского. Иллюстрации художников Кукрыниксов, Ре-ми, Н. В. Кузмина, Д. А. Шмаринова к произведениям М. Е. Салтыкова-Щедрина.  Творческие задания. Подготовка сценария театрализованного представления «Градоначальники Салтыкова-Щедрина». Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям М. Е. Салтыкова-Щедрина (по выбору студентов). | | | | | | | |  |
| Тема 1.2.7 *Федор Михайлович Достоевский (1821—1881)* | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **10** |
| 59 | | | Сведения из жизни писателя Ф.М.Достоевского (с обобщением ранее изученного). | | | | | 1 |
| 60 | | | Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета.  Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. | | | | | 1 |
| 61 | | | Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «тваридрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе.  Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. | | | | | 1 |
| 62 | | | Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа.  Эволюция идеи «двойничества». | | | | | 1 |
| 63 | | | Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. | | | | | 1 |
| 64 | | | «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. | | | | | 1 |
| 65 | | | Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя. | | | | | 1 |
| 66 | | | Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя. | | | | | 1 |
| 67 | | | Роман «Идиот». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Философская глубина, нравственная проблематика романа. Трагичность взаимоотношений героев с внешним миром. Князь Мышкин как «идеальный герой». Настасья Филипповна — один из лучших женских образов Достоевского. | | | | | 1 |
|  | | | Роман «Подросток». Жанровое своеобразие. Особенности сюжета. Актуальная во все времена проблема отцов и детей , причём не только в отдельной семье Версилова, но и в обществе в целом . | | | | | 1 |
| **Для чтения и изучения.** Роман «Преступление и наказание».  **Для чтения и обсуждения.** *Обзор романа* «*Униженные и оскорбленные*» *или* «*Идиот*» (по выбору преподавателя).  **Повторение.** Тема «маленького человека» в русской литературе: А. С. Пушкин. «Станционный смотритель», Н. В. Гоголь. «Шинель». *Образ Петербурга: Н*. *В*. *Гоголь*. «*Невский проспект*», «*Мертвые души*»; *Н*. *А*. *Некрасов*. *Цикл* «*О погоде*».  **Теория литературы.** Полифонизм романов Ф. М. Достоевского.  **Демонстрации.** Портрет Ф. М. Достоевского работы В. Г. Перова. Евангелие. *Д*. *И*. *Писарев*. *Статья* «*Борьба за жизнь*». Иллюстрации П. М. Боклевского, И. Э. Грабаря, Э. И. Неизвестного к «Преступлению и наказанию».  Иллюстрации И. С. Глазунова к романам Достоевского. Картина Н. А. Ярошенко «Студент». Картина В. Г. Перова «Утопленница». Кадры из х/ф «Преступление и наказание» (реж.Л. А. Кулиджанов). *Кадры из х/ф* «*Идиот*» (*реж*. *И*. *А*. *Пырьев*). Кадры из х/ф «Тихие страницы» (реж. А. Сокуров).  **Творческое задание.** *Подготовка вопросов для проведения дискуссии* «*Личность Раскольникова*». | | | | | | | |  |
| Тема 1.2.8 *Лев Николаевич Толстой (1828—1910)* | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **10** |
| 69 | | Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. | | | | | 1 |
| 70 | | Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». | | | | | 1 |
| 71 | | Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». | | | | | 1 |
| 72 | | Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. | | | | | 1 |
| 73 | | Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л. Н. Толстого. Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа.  «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. | | | | | 1 |
| 74 | | Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. | | | | | 1 |
| 75 | | «Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастопольский период. Война как явление, противоречащее человеческой природе.  Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого.  Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л. Н. Толстого. | | | | | 1 |
| 76 | | Роман «Анна Каренина». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина». | | | | | 1 |
| 77 | | Краткий обзор творчества позднего периода. Повесть «Крейцерова соната». | | | | | 1 |
|  | | Повесть «Хаджи-Мурат» — это осуждение власть имущих, которые развязывают войны и посылают людей на смерть ради своих амбиций. Мировое значение творчества Л.Н. Толстого. Л.Н. Толстой и культура XX века. | | | | | 1 |
| Для чтения и изучения. Роман-эпопея «Война и мир».  Для чтения и обсуждения. «Севастопольские рассказы». Роман «Анна Каренина» (общая характеристика).  Повторение. Тема войны 1812 года в творчестве М. Ю. Лермонтова («Бородино»).  Теория литературы. Понятие о романе-эпопее.  Демонстрации. Портреты Л. Н. Толстого работы И. Е. Репина, И. Н. Крамского, Л. О. Пастернака, Н. Н. Ге, В. В.Мешкова. Картины и пейзажи поместья и усадьбы Толстых в Ясной Поляне.  Иллюстрации А. Кокорина, П. Пинкисевича к «Севастопольским рассказам». Иллюстрации А. Апсита, Д. А.Шмаринова, К. И. Рудакова к роману-эпопее «Война и мир». Картины И. М. Прянишникова «В 1812 году» и А. Д. Кившенко «Совет в Филях». Портрет М. И. Кутузова работы Р. Волкова. Портрет Наполеона работы П. Деляроша. Гравюры Л. Ругендаса «Пожар Москвы в 1812 году» и А. Адама «Бородинское сражение. Бой за батарею Раевского». Кадры из к/ф «Война и мир» (реж.С. Ф. Бондарчук). Иллюстрации М. А. Врубеля, О. Г. Верейского, А. Н. Самохвалова к роману «Анна Каренина». Фрагменты из к/ф «Анна Каренина» (реж. А. Зархи).  Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения на одну из тем (по выбору студентов): «Изображение войны в «Севастопольских рассказах» и романе «Война и мир; «Наташа Ростова — любимая героиня Толстого», «Тема дома в романе «Война и мир»; «Мой Толстой», «Мои любимые страницы романа “Война и мир”».  Составление текста диктанта по материалам жизни и творчества Л. Н. Толстого.  Составление сценария вечера «Ожившие страницы “Войны и мира”».  Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Л. Н. Толстого.  Наизусть. Отрывок из романа «Война и мир» (по выбору студентов). | | | | | | |  |
| Тема 1.2.9 *Антон Павлович Чехов (1860—1904)* | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **6** |
| 79 | | Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. | | | | | 1 |
| 80-81 | | Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. | | | | | 2 |
| 82 | | Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова. | | | | | 1 |
| 83 | | Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. | | | | | 1 |
| 84 | | Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова — воплощение кризиса современного общества. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра. Критика о Чехове (И. Анненский, В. Пьецух). | | | | | 1 |
| Для чтения и изучения. Рассказы «Попрыгунья», «Душечка», «Дом с мезонином», «Студент», «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви». Пьеса «Вишневый сад».  Для чтения и обсуждения. Рассказы «Дома», «Дама с собачкой», «Палата № 6».  Повторение. Художественные особенности раннего творчества А. П. Чехова («Лошадиная фамилия», «Хамелеон», «Толстый и тонкий», «Смерть чиновника»).  Пьесы «Чайка», «Три сестры», «Дядя Ваня». (по выбору преподавателя).  Теория литературы. Развитие понятие о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок, пауз, переклички реплик и т. д.).  Демонстрации. Портреты А. П. Чехова работы художников Н. П. Ульянова, В. А. Серова.  Иллюстрации Кукрыниксов к рассказам А. П. Чехова «Дама с собачкой», «Анна на шее», «Лошадиная фамилия». Иллюстрации Д. А. Дубинского к рассказам А. П. Чехова «Дом с мезонином», «Человек в футляре».  Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Тема интеллигентного человека в творчестве А. П. Чехова»; «Пушкинские мотивы и их роль в рассказе “Ионыч”». | | | | | | |  |
| **ТЕМА 3.ПОЭЗИЯ ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XIX ВЕКА.** | | | | | | | | | | **16** |
| Тема 1.3.Поэзия второй половины XIX века. | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **2** |
| 85 | | Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Идейная борьба направлений «чистого искусства» и гражданской литературы. | | | | | 1 |
| 86 | | Стилевое, жанровое и тематическое разнообразие русской лирики второй половины XIX века. | | | | | 1 |
| Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). А. Н. Майков «Осень», «Пейзаж», «И город вот опять! Опять сияет бал…», «Рыбная ловля», «У Мраморного моря», «Мысль поэта», «Емшан», «Из славянского мира», «Отзывы истории», литературное переложение «Слова о полку Игореве». Я. П. Полонский «Солнце и Месяц», «Зимний путь», «Затворница», «Колокольчик», «Узница», «Песня цыганки», «В альбом К.Ш.», «Прогулка верхом», «Одному из усталых», «Слепой тапер», «Миазм», «У двери», «Безумие горя», «Когда б любовь твоя мне  спутницей была…», «Я читаю книгу песен…», «Зимний путь», Двойник», «Тени и сны», «Блажен озлобленный поэт…», поэма «Н. А. Грибоедова». А. А. Григорьев.  «О, говори хоть ты со мной, подруга семиструнная!..», «Цыганская венгерка» («Две гитары, зазвенев…»), «Вы рождены меня терзать…», «Я ее не люблю, не люблю…», «Над тобою мне тайная сила дана…», «Я измучен, истерзан тоскою…», «К Лавинии», «Героям нашего времени», «Прощание с Петербургом», «Нет, не рожден я биться лбом…», «Когда колокола торжественно звучат…».  Литература народов России. К. Л. Хетагуров «Послание», «Песня бедняка», «На кладбище», «Фсати», поэма «Кому живется весело».  Теория литературы. Фольклор, фольклорные образы и мотивы в поэзии.  Демонстрации. Картины В. Г. Перова, И. Н. Крамского, И. К. Айвазовского, А. К. Саврасова, И. И. Шишкина, Ф. А. Васильева, А. И. Куинджи, В. Д. Поленова, И. Е. Репина, В. М. Васнецова, И. И. Левитана. Романсы на стихи А. Н. Майкова и А. А. Григорьева.  Творческие задания. Подготовка сценария литературного вечера или конкурса чтецов «Поэты России XIX века». Исследование и подготовка доклада «Мой любимый поэт второй половины XIX века». | | | | | | |  |
| Тема 1.3.1 *Федор Иванович Тютчев (1803—1873)* | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **3** |
| 87 | | Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева (с обобщением ранее изученного). | | | | | 1 |
| 88 | | Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева. | | | | | 1 |
| 89 | | Пейзажная лирика Ф. И. Тютчева. | | | | | 1 |
| Для чтения и изучения. Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, природа…», «Умом Россию не понять…», «Эти бедные селенья…», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас — и все былое…»), «Я помню время золотое…», «Тени сизые смесились…», «29-е января 1837», «Я очи знал, — о, эти очи», «Природа — сфинкс. И тем она верней…», «Нам не  дано предугадать…».  Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Сны», «О чем ты воешь, ветр ночной?», «Видение», «Святая ночь на небосклон взошла…», «Русская география», «Море и утес», «Пророчество», «Над этой темною толпой…», «Русской женщине», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье…», «Твой милый взор, невинной страсти полный…», «Еще томлюсь тоской желаний…», «Люблю глаза твои, мой друг…», «Мечта», «В разлуке есть высокое значенье…», «Не знаю я, коснется  ль благодать…», «Она сидела на полу…», «Чему молилась ты с любовью…», «Весь день она лежала в забытьи…», «Есть и в моем страдальческом застое…», «Опять стою я над Невой…», «Предопределение».  Повторение. Пейзажная лирика Ф. И. Тютчева.  Теория литературы. Жанры лирики. Авторский афоризм.  Демонстрация. Романсы на стихи Ф. И. Тютчева.  Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Ф. И. Тютчев в воспоминаниях современников», «Философские основы творчества Ф. И. Тютчева», «Дружба двух поэтов: Ф. И. Тютчев и Г. Гейне». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Ф. И. Тютчева.  Наизусть. Одно стихотворение Ф. И. Тютчева (по выбору студентов). | | | | | | |  |
| Тема 1.3.2 *Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892)* | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **3** |
| 90 | | Жизненный и творческий путь А. А. Фета (с обобщением ранее изученного). | | | | | 1 |
| 91 | | Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета. | | | | | 1 |
| 92 | | Иллюстрации В. М. Конашевича к стихотворениям А. А. Фета. Романсы на стихи Фета. «Всесильная природа» - центральный образ поэзии А.А.Фета. | | | | | 1 |
| Для чтения и изучения. «Шепот, робкое дыханье…», «Это утро, радость эта…», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом…», «Еще одно забывчивое слово», «Одним толчком согнать ладью живую…», «Сияла ночь. Луной был полон сад…», «Еще майская ночь…».  Для чтения и обсуждения. Стихотворения «Облаком волнистым…», «Какое счастье — ночь, и мы одни…», «Уж верба вся пушистая…», «Вечер», «Я тебе ничего не скажу…». Автобиографическая повесть «Жизнь Степановки, или Лирическое хозяйство».  Демонстрации. Картины, фотографии с изображением природы средней полосы России.  Иллюстрации В. М. Конашевича к стихотворениям А. А. Фета. Романсы на стихи Фета.  Повторение. Стихотворения русских поэтов о природе.  Творческие задания. Проведение исследования и подготовка сообщения на одну из тем: «. А. Фет — переводчик», «А. А. Фет в воспоминаниях современников»; «Концепция “чистого искусства” в литературно-критических статьях А. А. Фета», «Жизнь стихотворений А. А. Фета в музыкальном искусстве». Подготовка фотовыставки иллюстраций к произведениям А. А. Фета.  Наизусть. Одно стихотворение А. А. Фета (по выбору студентов). | | | | | | |  |
| Тема 1.3.3 *Алексей Константинович Толстой (1817—1875)* | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **4** |
| 93 | | Жизненный и творческий путь А. К. Толстого. Идейно-тематические и художественные особенности лирики А. К. Толстого. | | | | | 1 |
| 94 | | Многожанровость наследия А. К. Толстого. | | | | | 1 |
| 95 | | Сатирическое мастерство Толстого. | | | | | 1 |
| 96 | | .Проблема человеческого достоинства в романе А.К.Толстого «Князь Серебряный». | | | | | 1 |
| Для чтения и изучения. Стихотворения: «Тщетно, художник, ты мнишь, что творений своих ты создатель!..», «Меня во мраке и в пыли…», «Двух станов не боец, но только гость случайный…», «Против течения», «Средь шумного бала, случайно…», «Колокольчики мои, цветики степные…», «Когда природа вся трепещет и сияет…»,  «То было раннею весной…», «Тебя так любят все; один твой тихий вид…».  Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Слеза дрожит в твоем ревнивом взоре…», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя…», «Минула страсть, и пыл ее тревожный…», «Не ветер, вея с высоты…», «Ты не спрашивай, не распытывай…», «Кабы знала я, кабы ведала…», «Ты, как утро весны…», «Милый друг, тебе не спится…», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя…», «Вот уж снег последний в поле тает…», «Прозрачных облаков спокойное движенье…», «Земля цвела. В лугу,  весной одетом…». Роман «Князь Серебряный». Драматическая трилогия «Смерть Иоанна Грозного», «Царь Федор Иоаннович», «Царь Борис».  Зарубежная литература. Поэзия Г. Гейне.  Повторение. Тема любви в русской поэзии.  Демонстрации. Портреты и фотографии А. К. Толстого. Портреты Козьмы Пруткова работы А.М.Жемчужникова, Бейдельмана, Л.Ф. Лагорио. Романс П. И. Чайковского на стихи А. К. Толстого «Средь шумного бала…».  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада: «А. К. Толстой — прозаик», «А. К. Толстой — драматург», «А. К. Толстой в воспоминаниях современников», «Феномен Козьмы Пруткова», «Жизнь поэзии А. К. Толстого в музыкальном искусстве».  Подготовка и проведение заочной экскурсии в музей-усадьбу А. К. Толстого в Красном Роге.  Наизусть. Одно стихотворение А. К. Толстого (по выбору студентов). | | | | | | |  |
| Тема 1.3.4. *Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878)* | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **4** |
| 97 | | Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова (с обобщением ранее изученного).  Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». | | | | | 1 |
| 98 | | Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н. А. Некрасова. | | | | | 1 |
|  | | * + - * 1. Крестьянская тема в поэзии Некрасова. | | | | | 1 |
| 100 | | Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н.А. Некрасова. | | | | | 1 |
| Для чтения и изучения. Стихотворения: «Родина», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода…»), «Вчерашний день, часу в шестом…», «Еду ли ночью по улице темной…», «В дороге», «Поэт и гражданин», «Муза», «Мы с тобой бестолковые люди», «Я не люблю иронии твоей…», «О Муза, я у двери гроба…», «Блажен незлобивый поэт…», «Внимая ужасам войны…», «Орина — мать солдатская». Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (обзор с чтением отрывков).  Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Замолкни, Муза мести и печали…», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной…», «Да, наша жизнь текла мятежно…», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке»,  «…одинокий, потерянный…», «Что ты, сердце мое, расходилося?», «Пододвинь перо, бумагу, книги…». Поэма «Современники».  Ю. И. Айхенвальд «Некрасов», К. И. Чуковский «Тема денег в творчестве Некрасова».  Повторение. Поэма Н. А. Некрасова «Мороз, Красный нос». Стихотворения «Вот парадный подъезд…», «Железная дорога».  Теория литературы. Народность литературы. Стилизация.  Демонстрации. Портреты Н. А. Некрасова. Иллюстрации А. И. Лебедева к стихотворениям поэта. Песни и романсы на стихи Н. А. Некрасова.  Творческие задания. Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «Некрасовский “Современник”», «Н. А. Некрасов в воспоминаниях современников», «Новаторство Н. А. Некрасова в области поэтической формы (“Неправильная поэзия”)», «Образы детей и произведения для детей в творчестве Н. А. Некрасова», «Поэмы Н. А. Некрасова», «Н. А. Некрасов как литературный критик», «Произведения Н. А. Некрасова в творчестве русских художников-иллюстраторов».  Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н. А. Некрасова.  Наизусть. Одно стихотворение (по выбору студентов). | | | | | | |  |
| **РАЗДЕЛ 2. литература XX века.** | | | | | | | | | | **17** |
| Тема 4.1. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **1** |
| 101 | | Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стилевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В. Г. Короленко, А. П. Чехов, И. С. Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма.Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»). | | | | | 1 |
| Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). М. Горький «Чело-  век»; Ф. Сологуб «Маленький человек»; Л. Н. Андреев драма «Жизнь Человека»; Д. С. Мережковский «О причинах упадка и о новых течениях в русской литературе»; В. Брюсов «Свобода слова»; В. И. Ленин «Партийная организация и партийная литература»; Н. А. Бердяев «Смысл искусства».  Повторение. Золотой век русской литературы. Литературный процесс в России в XIX веке (основные вехи). Русский реалистический роман (творчество Л. Н. Толстого, Ф. М. Достоевского и др.).  Демонстрации. Картины В. А. Серова, М. А. Врубеля, Ф. А. Малявина, Б. М. Кустодиева, К. С. Малевича (по выбору учителя). «Мир искусства» (А. Н. Бенуа, Л. С. Бакст, С. П. Дягилев, К. А. Сомов и др.). Музыка А. К. Глазунова, А. Н. Скрябина, С. В. Рахманинова, И.Ф. Стравинского, С. С. Прокофьева, Н. Я. Мясковского.«Русские сезоны» в Париже С. П. Дягилева. Расцвет оперного искусства. Ф. И. Шаляпин, Л. В. Собинов, А. В.Нежданова (материал по выбору учителя). Театр К. С. Станиславского  и Вс. Э. Мейерхольда (обзор). Меценатство и его роль в развитии культуры.  Творческие задания. Подготовка заочной экскурсии по Третьяковской галерее.  Подготовка сценария музыкальной гостиной «Музыка серебряного века». | | | | | | |  |
| Тема 4.2 Русская литература на рубеже веков | | | | | | | | | |  |
| *Иван Алексеевич Бунин (1870—1953)* | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **2** |
| 102 | | Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).  Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина.  Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И. А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И. А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». | | | | | 1 |
| 103 | | Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И. А. Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии.  Критики о Бунине (В. Брюсов, Ю. Айхенвальд, З. Шаховская, О. Михайлов) (по выбору преподавателя). | | | | | 1 |
| Для чтения и изучения. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Темные аллеи». Стихотворения Вечер», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «И цветы, и шмели, и трава, и колосья…».  Для чтения и обсуждения. Рассказы (по выбору преподавателя) «Деревня», «Чаша жизни», «Легкое дыхание», «Грамматика любви», «Митина любовь», «Господин из Сан-Франциско», «Темные аллеи». Стихотворения: «Мы встретились случайно на углу», «Я к ней пришел в полночный час…», «Ковыль».  Повторение. Тема «дворянских гнезд» в русской литературе (И. С. Тургенев, А. П. Чехов). Русский национальный характер (на примере творчества Н. В. Гоголя и Л. Н. Толстого).  Демонстрации. Портреты и фотографии И. А. Бунина разных лет. Иллюстрации к произведениям И. А. Бунина.  Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Женские образы в творчестве И. С. Тургенева и И. А. Бунина»; «Тема дворянских гнезд в творчестве А. П. Чехова и И. А. Бунина». | | | | | | |  |
| *Тема 4.3 Александр Иванович Куприн (1870—1938)* | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **3** |
| 104 | | Сведения из биографии А.И.Куприна (с обобщением ранее изученного). | | | | | 1 |
| 105 | | Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна. Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества.  Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения.  Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А. И. Куприна о любви.  Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь». | | | | | 1 |
| 106 | | Обличительные мотивы в творчестве А. И. Куприна. Образ русского офицера в литературной традиции («Поединок»). Армия как модель русского общества рубежа XIX—XX веков. Изображение офицерской среды, строевой и казарменной жизни солдат, личных отношений между людьми. Освещение проблемы личности как «нравственного воскресения» героя. Ситуация дуэли: преломление традиции как отражение времени. Социальные и нравственные проблемы в повести. Традиции психологизма Л. Н. Толстого в творчестве Куприна.  Критики о Куприне (Ю. Айхенвальд, М. Горький, О. Михайлов) (по выбору преподавателя). | | | | | 1 |
| Для чтения и изучения. Повесть «Гранатовый браслет».  Для чтения и обсуждения. Повести: «Поединок», «Суламифь», «Олеся».  Повторение. Романтические поэмы А. С. Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник». Тема любви в повести И. С. Тургенева “Ася”».  Теория литературы. Повесть. Автобиографический роман.  Демонстрация. Бетховен. Соната № 2, ор. 2. LargoAppassionato.  Творческие задания. Исследование и подготовка реферата «Тема любви в творчестве И. А. Бунина и А. И. Куприна: общее и различное». | | | | | | |  |
| **Тема 4.4 Серебряный век русской поэзии** | | | | | | | | | |  |
| Тема 4.4 Серебряный век русской поэзии | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **2** |
| 107 | | Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века.  Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору).  Проблема традиций и новаторства в литературе начала ХХ века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. | | | | | 1 |
|  | | | 108 | | Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений).  Поэты, творившие вне литературных течений: И. Ф. Анненский, М. И. Цветаева. | | | | | 1 |
| Тема 4.5 Символизм | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **1** |
| 109 | | | Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства).  Конструирование мира в процессе творчества, идея “творимой легенды”. Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В. Я. Брюсов, К. Д. Бальмонт, Ф. К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А. А. Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. | | | | 1 |
| Для чтения и обсуждения. По выбору преподавателя.  Литература народов России. Габдулла Тукай, стихотворения (по выбору преподавателя).  Зарубежная литература. Ш. Бодлер, П. Верлен, А. Рембо, М. Метерлинк.  Повторение. Романтическая лирика поэтов XIX века (А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Ф. И. Тютчев и др.)  Теория литературы. Символизм. Акмеизм. Футуризм.  Демонстрации. К. Дебюсси. Симфоническая картина «Море» или прелюдия «Шаги на снегу». Импрессионизм в живописи. Европейский символизм. Творчество А. Рембо, С. Малларме, П. Верлена, Э. Верхарна, М. Метерлинка, позднего Г. Ибсена и К. Гамсуна (по выбору учителя).  Творческие задания. Подготовка сценария литературного вечера «“Среда на башне” Вячеслава Иванова».  Валерий Яковлевич Брюсов  Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Брюсова. Своеобразие решения темы поэта и поэзии. Культ формы в лирике Брюсова.  Для чтения и изучения. Стихотворения: «Сонет к форме», «Юному поэту», «Грядущие гунны» (возможен выбор трех других стихотворений).  Константин Дмитриевич Бальмонт  Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Бальмонта. Музыкальность стиха, изящество образов. Стремление к утонченным способам выражения чувств и мыслей.  Для чтения и изучения. Стихотворения: «Я мечтою ловил уходящие тени…», «Безглагольность», «Я в этот мир пришел, чтоб видеть солнце…» (возможен выбор трех других стихотворений).  Андрей Белый  Сведения из биографии. Интуитивное постижение действительности. Тема родины, боль и тревога за судьбы России. Восприятие революционных событий как пришествия нового Мессии.  Для чтения и изучения. Стихотворения: «Раздумье», «Русь», «Родине» (возможен выбор трех других стихотворений).  Зарубежная литература. Поль Верлен (одно-два стихотворения по выбору преподавателя) из сборника «Романсы без слов». Морис Метерлинк пьеса «Принцесса Мален» (обзор с чтением фрагментов). | | | | | | |  |
| Тема 4.6 Акмеизм | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | 1 |
| 110 | | | Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н. С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта-ремесленника.  ***Николай Степанович Гумилев***  Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева. | | | | 1 |
| Для чтения и изучения. Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай» (возможен выбор трех других стихотворений). Статья «Наследие символизма и акмеизма». | | | | | | |  |
| Тема 4.7 Футуризм | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **1** |
| 111 | | | | | Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов.  Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В. В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б. Л. Пастернак). | | 1 |
| Для чтения и обсуждения. Декларация-манифест футуристов «Пощечина общественному вкусу».  Игорь Северянин  Сведения из биографии. Эмоциональная взволнованность и ироничность поэзии Северянина, оригинальность его словотворчества.  Для чтения и изучения. Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин…»), «Двусмысленная слава» (возможен выбор трех других стихотворений).  Хлебников Велимир Владимирович  Сведения из биографии. Слово в художественном мире поэзии Хлебникова. Поэтические эксперименты. Хлебников как поэт-философ.  Для чтения и изучения. Стихотворения: «Заклятие смехом», «Бобэоби пелись губы…», «Еще раз, еще раз…» (возможен выбор трех других стихотворений). | | | | | | |  |
| Тема 4.8 Новокрестьянская поэзия | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **1** |
| 112 | | | | | Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н. А. Клюева, С. А. Есенина.  ***Николай Алексеевич Клюев***  Сведения из биографии**.** Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы. | | 1 |
| Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Осинушка», «Я люблю цыганские кочевья…», «Из подвалов, из темных углов…» (возможен выбор трех других стихотворений).  Наизусть. Два-три стихотворения поэтов рубежа веков (по выбору студентов). | | | | | | |  |
| Тема 4.9 *Максим Горький (1868—1936)* | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | **3** |
| 113 | | | | | | | Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). М. Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. | | 1 |
| 114 | | | | | | | Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. | | 1 |
| 115 | | | | | | | Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения.  Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист. Критики о Горьком. (А. Луначарский, В. Ходасевич, Ю. Анненский). | | 1 |
| Для чтения и изучения. Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов). «Несвоевременные мысли». Рассказы «Челкаш», «Коновалов», «Старуха Изергиль».  Для чтения и обсуждения. Рассказ «Макар Чудра». Романы «Мать», «Дело Артамоновых», «Фома Гордеев» (по выбору преподавателя).  Повторение. Особенности русского романтизма (поэмы А. С. Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник», М. Ю. Лермонтова «Демон»).  Теория литературы. Развитие понятия о драме.  Демонстрации. Картина И. К. Айвазовского «Девятый вал». Портреты М. Горького работы И. Е. Репина, В. А. Серова, П. Д. Корина.  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения, реферата): «Гордый человек» в произведениях Ф.М. Достоевского и М. Горького» (произведения по выбору учащихся); «История жизни Актера» (Бубнова, Пепла, Наташи или другого героя пьесы «На дне» — по выбору учащихся)  Наизусть. Монолог Сатина. | | | | | | | | |  |
| Тема 4.10 *Александр Александрович Блок (1880—1921)* | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | **2** |
| 116 | | | | | | | | Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).  Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. | 1 |
| 117 | | | | | | | | Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы. | 1 |
| Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека…», «На железной дороге», «Река раскинулась. Течет…». Поэма «Двенадцать» (обзор с чтением фрагментов).  Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Коршун», «О, я хочу безумно жить…», цикл «Кармен».  Теория литературы. Развитие понятия о художественной образности (образсимвол). Развитие понятия о поэме.  Демонстрации. Картины В. М. Васнецова, М. А. Врубеля, К. А. Сомова (по выбору учителя). Фортепианные концерты С. В. Рахманинова.  Творческие задания. Исследование и подготовка реферата (доклада, сообщения): «Тема любви в творчестве А. С. Пушкина и А. А. Блока»; «Тема России в творчестве русских поэтов М. Ю. Лермонтова, Н. А. Некрасова, А. А. Блока»; «Тема революции в творчестве А. Блока».  Наизусть. Два-три стихотворения А. А. Блока (по выбору студентов). | | | | | | | | |  |
| **ГЛАВА5. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ 1920-х годов** | | | | | | | | | | **10** |
| Тема 5.1 Особенности развития литературы 1920-х годов | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | **2** |
| 118 | | | | | | | | Противоречивость развития культуры в 1920-е годы. Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.). Политика партии в области литературы в 1920-е годы.  Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А. Блок, А. Белый, М. Волошин, А. Ахматова, М. Цветаева, О. Мандельштам, В. Ходасевич, В. Луговской, Н. Тихонов, Э. Багрицкий, М. Светлов и др.). | 1 |
| 119 | | | | | | | | Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В. Хлебников, А. Крученых, поэты-обериуты).  Единство и многообразие русской литературы («Серапионовы братья», «Кузница» и др.).  Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и Гражданской войны. | 1 |
| Тема 5.2 Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930) | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **3** |
| 120 | | | | | | Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. | 1 |
| 121 | | | | | | Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. | 1 |
| 122 | | | | | | Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина. | 1 |
| Для чтения и изучения. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно…», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю», «Письмо Татьяне Яковлевой».  Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Юбилейное», «Про это», «Разговор с фининспектором о поэзии». Вступление к поэме «Во весь голос», поэма «Облако в штанах». Пьесы «Клоп», «Баня» (по выбору преподавателя).  Повторение. Тема поэта и поэзии в русской литературе (А. С. Пушкин. «Разговор книгопродавца с поэтом», «Поэт», «Пророк»; М. Ю. Лермонтов. «Поэт», Н. А. Некрасов. «Поэт и гражданин»).  Теория литературы. Традиции и новаторство в литературе. Новая система стихосложения.  Тоническое стихосложение.  Демонстрации. Абстрактный автопортрет В. Маяковского 1918 года, рисунки В. В. Маяковского, плакаты Д. Моора.  Творческие задания. Исследование и подготовка реферата (доклада, сообщения): «Музыка революции в творчестве В. В. Маяковского»; «Сатира в произведениях В. В. Маяковского»; подготовка сценария литературного вечера «В. В. Маяковский и поэты золотого века».  Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору студентов). | | | | | | |  |
| Тема 5.3 Сергей Александрович Есенин (1895—1925) | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **3** |
| 123 | | | | Сведения из биографии (с обобщением раннее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. | | | 1 |
| 124 | | | | Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. | | | 1 |
| 125 | | | | *Поэма «Анна Снегина» — поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме.* | | | 1 |
| Для чтения и изучения. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных…», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом…», «Неуютная, жидкая лунность…», «Не жалею, не зову, не плачу…», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ…».  Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Русь», «Сорокоуст», «Мы теперь уходим понемногу…», «Русь Советская». Поэма «Анна Снегина».  Повторение. Традиции пейзажной лирики в творчестве Ф. И. Тютчева и  А. А. Фета.  Теория литературы. Развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.  Демонстрации. Фотографии С. Есенина. Заочная экскурсия по есенинским местам: Константиново — Москва. Песни, романсы на стихи С. Есенина.  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада: «Я б навеки пошел за тобой…»; «Тема любви в творчестве С. А. Есенина»; «Тема Родины в творчестве С. А. Есенина и А. А. Блока».  Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору студентов). | | | | | | |  |
| Тема 5.4 Александр Александрович Фадеев (1901—1956) | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **2** |
| 126 | | | | Сведения из биографии А.А.Фадеева (с обобщением ранее изученного). | | | 1 |
| 127 | | | | Роман «Разгром». Гуманистическая направленность романа. Долг и преданность идее. Проблема человека и революции. Новаторский характер романа. Психологическая глубина изображения характеров. Революционная романтика. Полемика вокруг романа. | | | 1 |
| Для чтения и обсуждения. Роман «Разгром».  Теория литературы. Проблема положительного героя в литературе.  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада: «А. А. Фадеев в жизни и творчестве», «Взгляды А. А. Фадеева на литературу», «Революция в творчестве А. А. Фадеева». | | | | | | |  |
| **ГЛАВА 6. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ 1930- начала 1940-х годов.** | | | | | | | | | | **28** |
| Тема 6.1. Особенности развития литературы 1930- начала 1940-х годов. | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **3** |
| 128 | | | | | | Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод.  Противоречия в его развитии и воплощении. | 1 |
| 129 | | | | | | Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н. Островского, Л. Леонова, В. Катаева, М. Шолохова, Ф. Гладкова, М. Шагинян, Вс. Вишневского, Н. Погодина, Э. Багрицкого, М. Светлова, В. Луговского, Н. Тихонова, П. Васильева и др. | 1 |
| 130 | | | | | | Историческая тема в творчестве А. Толстого, Ю. Тынянова, А. Чапыгина.  Сатирическое обличение нового быта (М. Зощенко, И. Ильф и Е. Петров, М. Булгаков).  Развитие драматургии в 1930-е годы. | 1 |
| Тема 6.2. Марина Ивановна Цветаева (1892—1941) | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **3** |
| 131 | | | | | | Сведения из биографии. Идейно-тематические особенности поэзии М. И. Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. | 1 |
| 132 | | | | | | Художественные особенности поэзии М. И. Цветаевой. | 1 |
| 133 | | | | | | Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой.  Своеобразие поэтического стиля. | 1 |
| Для чтения и изучения. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано…», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Имя твое — птица в руке…», «Тоска по родине! Давно…», «Есть счастливцы и есть счастливицы…», «Хвала богатым».  Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Стихи растут как звезды и как розы…», «Я счастлива жить образцово и просто…», «Плач матери по новобранцу», «Стихи к Блоку», «Стихи о Москве», «Лебединый стан», эссе (одно по выбору студентов).  Зарубежная литература. Р.М. Рильке, стихотворения (по выбору преподавателя).  Повторение. Тема поэта и поэзии в русской литературе XIX — XX веков. Образ Москвы в творчестве русских поэтов (А. С. Пушкин, М.Ю. Лермонтов, С. А. Есенин и др.).  Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.  Творческие задания. Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «М. И. Цветаева в воспоминаниях современников», «М. Цветаева, Б. Пастернак, Р.М. Рильке: диалог поэтов», «М. И. Цветаева и А. А. Ахматова», «М. И. Цветаева — драматург».  Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев М. И. Цветаевой.  Наизусть. Одно-два стихотворения (по выбору студентов). | | | | | | |  |
| Тема 6.3. Осип Эмильевич Мандельштам (1891—1938) | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **2** |
| 134 | | | | | | Сведения из биографии О. Э. Мандельштама. Идейно-тематические и художественные особенности поэзии О. Э. Мандельштама. | 1 |
| 135 | | | | | | Противостояние поэта «векуволкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Теория поэтического слова О. Мандельштама. | 1 |
| Для чтения и изучения. Стихотворения: «Selentium», «NotreDame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «Ленинград» («Я вернулся в мой город, знакомый до слез…»), «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Квартира тиха, как бумага…», «Золотистого меда струя из бутылки текла…».  Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Мы живем под собою не чуя страны…», «Рим», «Европа», «Адмиралтейство», «Айа-София», «На площадь выбежав, свободен…», «Петербургские строфы», «Концерт на вокзале», «Природа — тот же Рим…».  Повторение. Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А. С. Пушкин, Н. В. Гоголь, Ф. М. Достоевский). Природа в поэзии XIX века.  Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.  Наизусть. Одно-два стихотворения (по выбору студентов). | | | | | | |  |
| Тема 6. 4. Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899—1951) | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **3** |
| 136 | | | | | | | Сведения из биографии. Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. | 1 |
| 137 | | | | | | | Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев-правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя. | 1 |
| 138 | | | | | | | [Характерные черты времени в повести А. Платонова «Котлован»](http://literatura5.narod.ru/platonov_kotlovan-analiz_k_uroku.html#urok1) | 1 |
| Для чтения и изучения. Рассказ «В прекрасном и яростном мире».  Для чтения и обсуждения. Повесть «Котлован».  Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя.  Повторение. Гротеск в русской литературе XIX века. Творчество М. Е. Салтыкова-Щедрина.  Демонстрации. Музыка Д. Д.Шостаковича, И. О. Дунаевского. Картины П. Н.Филонова.  Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения: «Герои прозы А. Платонова»; «Традиции и новаторство в творчестве А. Платонова» | | | | | | | |  |
| Тема 6. 5. Исаак Эммануилович Бабель (1894—1940) | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **2** |
| 139 | | | | | | Сведения из биографии писателя. Проблематика и особенности поэтики прозы Бабеля. Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия». | | 1 |
| 140 | | | | | | Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабеля. | | 1 |
| Для чтения и обсуждения. «Конармия» (обзор с чтением фрагментов рассказов).  Повторение. Тема революции и Гражданской войны в русской литературе.  Теория литературы. Развитие понятия о рассказе.  Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения: «Стилистика рассказов И. Э. Бабеля», «Изображение революции в “Конармии” И. Бабеля и романе А. Фадеева “Разгром”». | | | | | | | |  |
| Тема 6.6. Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940) | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | **4** |
| 141 | | | | | | Краткий обзор жизни и творчества М.А.Булгакова (с обобщением ранее изученного материала). | | 1 |
| 142 | | | | | | Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа. | | 1 |
| 143 | | | | | | Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных». | | 1 |
| 144 | | | | | | Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов.  Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской  манеры. | | 1 |
| Для чтения и изучения. Роман «Белая гвардия» или «Мастер и Маргарита».  Повторение. Фантастика и реальность в произведениях Н. В. Гоголя и М. Е. Салтыкова-Щедрина. Сатирическое изображение действительности в творчестве М. Е. Салтыкова-Щедрина.  Теория литературы. Разнообразие типов романа в советской литературе.  Демонстрации. Фотографии писателя. Иллюстрации русских художников к произведениям М. А. Булгакова. Фрагменты кинофильмов «Дни Турбиных» (реж. В. Басов), «Мастер и Маргарита» (реж. В. Бортко).  Творческое задание. Подготовка заочной экскурсии по одному из музеев М. А. Булгакова | | | | | | | |  |
| Тема 6.7 Алексей Николаевич Толстой (1883—1945) | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | **5** |
| 145 | | | | | | Сведения из биографии А.Н.Толстого (с обобщением ранее изученного). | | 1 |
| 146 | | | | | | Тема русской истории в творчестве писателя. | | 1 |
| 147 | | | | | | Роман «Петр Первый» — художественная история России XVIII века. Единство исторического материала и художественного вымысла в романе. | | 1 |
| 148 | | | | | | Образ Петра. Проблема личности и ее роль в судьбе страны. Народ в романе. | | 1 |
| 149 | | | | | | Пафос борьбы за могущество и величие России. Художественное своеобразие романа. Экранизация произведения. | | 1 |
| Для чтения и обсуждения. Роман «Петр Первый» (обзор с чтением и анализом фрагментов).  Повторение. Развитие жанра исторического романа (А. С. Пушкин. «Капитанская дочка», Л. Н. Толстой. «Война и мир»).  Теория литературы. Исторический роман.  Демонстрации. Фрагменты из кинофильмов «Юность Петра», «В начале славных дел». В. Скотт. «Айвенго». | | | | | | | |  |
| Тема 6.8. Михаил Александрович Шолохов (1905—1984) | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | **6** |
| 150 | | | | | | Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). | | 1 |
| 151 | | | | | | Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. | | 1 |
| 152 | | | | | | Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. | | 1 |
| 153 | | | | | | Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа.  Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. | | 1 |
| 154 | | | | | | Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя. | | 1 |
| 155 | | | | | | Тема коллективизации в советской литературе. Проблема личности в свете исторических фактов. Роман М. Шолохова “Поднятая целина” | | 1 |
| Для чтения и изучения. Роман-эпопея «Тихий Дон» (обзор с чтением фрагментов).  Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). «Донские рассказы», «Поднятая целина».  Повторение. Традиции в изображении войны (Л. Н. Толстой «Война и мир»).  Тема революции и Гражданской войны в творчестве русских писателей.  Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя.  Демонстрации. Иллюстрации О. Г. Верейского к роману «Тихий Дон». Фрагменты из кинофильма режиссера С. А. Герасимова «Тихий Дон» («Мосфильм», 1957—1958 годы).  Творческое задание. Исследование и подготовка доклада «Казачьи песни в романе-эпопее “Тихий Дон” и их роль в раскрытии идейно-нравственного и эстетического содержания произведения». | | | | | | | |  |
| **ГЛАВА 7. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ ПЕРИОДА ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ И ПЕРВЫХ ПОСЛЕВОЕННЫХ ЛЕТ.** | | | | | | | | | | **9** |
| Тема 7.1 Особенности литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | **4** |
| 156 | | | | | | Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Живопись А. Дейнеки и А. Пластова. Музыка Д. Шостаковича и песни военных лет (С. Соловьев-Седой, В. Лебедев-Кумач, И. Дунаевский и др.). Кинематограф героической эпохи.  Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О. Берггольц, К. Симонов, А. Твардовский, А. Сурков, М. Исаковский, М.Алигер, Ю. Друнина, М. Джалильи др.). | | 1 |
| 157 | | | | | | Публицистика военных лет (М. Шолохов, И. Эренбург, А. Толстой).  Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: рассказы Л. Соболева, В. Кожевникова, К. Паустовского, и др. | | 1 |
|  | | 158 | | | | | | Повести и романы Б. Горбатова, А. Бека, А. Фадеева. Пьесы: «Русские люди» К. Симонова, «Фронт» А. Корнейчука и др. | | 1 |
|  | | 159 | | | | | | Произведения первых послевоенных лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидающих и разрушающих сил в произведениях Э. Казакевича, В. Некрасова, А. Бека, В. Ажаева и др. | | 1 |
| Тема 7. 2 Анна Андреевна Ахматова (1889—1966) | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **2** |
| 160 | | | | | Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. | | 1 |
| 161 | | | | | Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы.  Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой. | | 1 |
| Для чтения и изучения. Стихотворения: «Смятение», «Молюсь оконному лучу…», «Пахнут липы сладко…», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью…», «Не с теми я, кто бросил земли…», «Родная земля», «Мне голос был», «Победителям», «Муза». Поэма  «Реквием».  Для чтения и обсуждения. Два-три стихотворения (по выбору преподавателя).  «Смуглый отрок бродил по аллеям…», «Ты письмо мое, милый, не комкай…», «Все расхищено, предано, продано…», «Зачем вы отравили воду…», цикл «Тайны ремесла», «Клятва», «Мужество», «Поэма без героя». Статьи о Пушкине.  Повторение. Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А. С. Пушкин, Н. В. Гоголь, Ф. М. Достоевский). Любовная лирика русских поэтов.  Теория литературы. Проблема традиций и новаторства в поэзии. Поэтическое мастерство.  Демонстрации. Портреты А. А. Ахматовой кисти К. С. Петрова-Водкина, Ю. П. Анненкова, А.Модильяни. И. В.Моцарт «Реквием». Иллюстрации М. В. Добужинского к книге «Подорожник».  Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Гражданские и патриотические стихи А. Ахматовой и советская литература»; «Трагедия “стомильонного народа” в поэме А. Ахматовой “Реквием”». Подготовка виртуальной экскурсии по одному из музеев А. Ахматовой.  Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору студентов). | | | | | | |  |
| тема 7.3 Борис Леонидович Пастернак (1890—1960) | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **3** |
| 162 | | | | | Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б. Л. Пастернака. | | 1 |
| 163 | | | | | Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. | | 1 |
| 164 | | | | | *Роман* «*Доктор Живаго*». История создания и публикации романа. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции и ее решение в романе Б. Л. Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, ее судьбы. Тема любви как организующего начала в жизни человека. Образ Лары как носительницы основных жизненных начал. Символика романа, сквозные мотивы и образы. Роль поэтического цикла в структуре романа. | | 1 |
| Для чтения и изучения. Стихотворения (два-три — по выбору преподавателя): «Февраль. Достать чернил и плакать…», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Зимняя ночь». Поэма «Девятьсот пятый год» или «Лейтенант Шмидт».  Для чтения и обсуждения. Роман «Доктор Живаго» (обзор с чтением фрагментов).  Повторение. Тема интеллигенции и революции в литературе XX века  (А. А. Блок. Поэма «Двенадцать», статья «Интеллигенция и революция»; М. А. Булгаков. «Белая гвардия»; А. А. Фадеев. «Разгром»).  Теория литературы. Стиль. Лирика. Лирический цикл. Роман.  Демонстрации. Видеофильм «Борис Пастернак». А. Скрябин. 1-я и 2-я сонаты; Ф.Шопен. Этюды; И. Стравинский. Музыка к балету «Петрушка». Б. Л. Пастернак. «Прелюдия». М. Врубель. «Демон». Живописно-графические работы Л. О.Пастернака.  Диктант по тексту, подготовленному учащимися, на уроке русского языка.  Творческое задание. Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «Взгляд на Гражданскую войну из 1920-х и из 1950-х годов — в чем разница?».  **Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору учащихся)** | | | | | | |  |
| **ГЛАВА 8. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ 1950 – 1980-х годов** | | | | | | | | | | **25** |
| Тема 8.1 Особенности развития литературы 1950-1980-х годов. | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **3** |
| 165 | | | | | Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов. в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». | | 1 |
| 166 | | | | | Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе. Многонациональность советской литературы. И. Эренбург. «Оттепель». | | 1 |
| 167 | | | | | Э.Хемингуэ,  особенностями его творчества, историей создания повести « Старик и море». философский смысл произведения. | | 1 |
| Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)  С. Смирнов. Очерки.  В. Овечкин. Очерки.  И. Эренбург. «Оттепель».  Э. Хемингуэй. «Старик и море».  П. Нилин. «Жестокость».  В. Гроссман. «Жизнь и судьба».  В. Дудинцев. «Не хлебом единым».  Ю. Домбровский. «Факультет ненужных вещей».  Литература народов России.  М. Карим. «Помилование».  Г. Айги. Произведения по выбору преподавателя.  Зарубежная литература.  Э. Хемингуэй. Старик и море».  Повторение. Реализм в русской литературе XIX века. Литературные направления, течения и школы в русской литературе первой половины ХХ века.  Теория литературы. Художественное направление. Художественный метод.  Демонстрации. Достижения в академической музыке (балет «Спартак» А. Хачатуряна (1954), «Поэма памяти Сергея Есенина» (1956) и «Патетическая оратория» (1959) Г. Свиридова,  10-я и 11-я («1905 год») симфонии (1953, 1957), 3—6-й струнный  квартеты (1946—1956) Д.Шостаковича, 1-я симфония С. Прокофьева (1952)).  Освоение опыта русского и европейского авангарда: творчество  Э. Денисова, А.Шнитке, С. Губайдулиной и др. Обращение к сюжетам классической литературы в балетном искусстве: Т. Хренников («Любовью за любовь», 1976; «Гусарская баллада», 1979), А. Петров («Сотворение мира», 1971; вокально-хореографические симфонии «Пушкин», 1979), В. Гаврилин («Анюта», 1980), А. Шнитке («Лаби-  ринты», 1971; «Эскизы», 1985). Развитие бардовской песни, рок-музыки. Формирование новых направлений в изобразительном искусстве. Архитектура 1950—1980-х годов. Развитие отечественной кинематографии.  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Развитие литературы 1950—1980-х годов в контексте культуры»; «Отражение конфликтов истории в судьбах литературных героев». | | | | | | |  |
| Тема 8.2 Творчество писателей-прозаиков в 1950—1980-е годы | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **5** |
| 168 | | | | | Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Художественное своеобразие прозы В. Шаламова, В. Шукшина, В. Быкова, В. Распутина. | | 1 |
| 169 | | | | | Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации.  Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения. | | 1 |
| 170 | | | | | Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений. | | 1 |
| 171 | | | | | Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношениях человека и власти. Автобиографическая литература. | | 1 |
| 172 | | | | | Публицистическая направленность художественных произведений 1980-х годов. Обращение к трагическим страницам истории, размышления об общечеловеческих ценностях. Журналы этого времени, их позиция («Новый мир», «Октябрь», «Знамя» и др.).  Развитие жанра фантастики. Многонациональность советской литературы. | | 1 |
| Для чтения и изучения (по выбору преподавателя и студентов)  В. Шаламов. «Сентенция», «Надгробное слово», «Крест».  В. Шукшин. «Выбираю деревню на жительство», «Срезал», «Чудик».  В. В. Быков. «Сотников».  В. Распутин. «Прощание с Матерой».  Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов)  К. Г. Паустовский. «Корабельная роща».  В. Солоухин. «Владимирские проселки».  О. Берггольц. «Дневные звезды».  А. Гладилин. «Хроника времен Виктора Подгурского».  В. Аксенов. «Коллеги», «Звездный билет».  А. Кузнецов «У себя дома».  Ю. Казаков. «Манька», «Поморка».  Д. Дудинцев. «Не хлебом единым», «Белые одежды».  Д. Гранин. «Иду на грозу». «Картина».  Ф. А. Абрамов. «Пелагея», «Алька», «Деревянные кони».  В. Белов. «Плотницкие рассказы».  Ю. Домбровский. «Хранитель древностей», «Факультет ненужных вещей».  Е. Гинзбург. «Крутой маршрут».  Г. Владимов. «Верный Руслан».  Ю. Бондарев. «Горячий снег».  В. Богомолов. «Момент истины».  В. Кондратьев. «Сашка».  К. Воробьев. «Крик», «Убиты под Москвой».  А. и Б. Стругацкие. «Повесть о дружбе и недружбе».  В. Шукшин. «Я пришел дать вам волю».  Ю. Трифонов. «Обмен», «Другая жизнь».  А. Битов. «Пушкинский дом».  В. Ерофеев. «Москва—Петушки».  Ч. Айтматов. «Буранный полустанок».  А. Ким. «Белка».  Литература народов России  Ю. Рытхэу. «Сон в начале тумана».  Зарубежная литература: творчество Р. Шекли, Р. Брэдбери, С. Лема.  Повторение. Творчество прозаиков XIX — первой половины ХХ века.  Теория литературы. Литературная традиция. Новаторство. Роман. Повесть. Рассказ. Новелла. Тематика и проблематика литературного произведения.  Демонстрации. Творчество художников-пейзажистов ХХ века. Экранизация произведений прозаиков 1950—1980-х годов.  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Развитие автобиографической прозы в творчестве К.Паустовского, И. Эренбурга» (автор по выбору); «Развитие жанра фантастики в произведениях А. Беляева, И. Ефремова, К. Булычева и др.» (автор по выбору); «Городская проза: тематика, нравственная проблематика, художественные особенности произведений В. Аксенова, Д. Гранина, Ю. Трифонова, В. Дудинцева и др.» (автор  по выбору преподавателя); «Отсутствие деклараций, простота, ясность — художественные принципы В.Шаламова»; «Жанровое своеобразие произведений В.Шукшина “Чудик”, “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”: рассказ или новелла?»; «Художественное своеобразие прозы В.Шукшина (по рассказам “Чудик”», “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”)»; «Философский смысл повести В. Распутина “Прощание с Матерой” в контексте традиций русской литературы». | | | | | | |  |
| Тема 8.3 Творчество поэтов в 1950-1980-е годы | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **5** |
| 173 | | | | | Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950—1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950—1980-х годов.  Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова. Стихотворения: «Березы», «Поэзия», «Оттепель», «Не пришла», «О чем писать?…», «Сергей Есенин», «В гостях», «Грани». | | 1 |
| 174 | | | | | Поэзия Р. Гамзатова: функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя. Тема родины в поэзии Р. Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р. Гамзатова. | | 1 |
| 175 | | | | | Поэзия Б. Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы. Стихотворения: «Арбатский дворик», «Арбатский романс», «Ангелы», «Песня кавалергарда», «Мы за ценой не постоим…». | | 1 |
| 176 | | | | | Поэзия А. Вознесенского: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений А. Вознесенского. «Гойя», «Дорогие литсобратья», «Автопортрет», «Гитара», «Смерть Шукшина», «Памятник». | | 1 |
| 177 | | | | | Поэзия Ю. Друниной, Е. Евтушенко, | | 1 |
| Для чтения и изучения (по выбору преподавателя)  Н. Рубцов. Стихотворения: «Березы», «Поэзия», «Оттепель», «Не пришла», «О чем писать?…», «Сергей Есенин», «В гостях», «Грани».  Б. Окуджава. Стихотворения: «Арбатский дворик», «Арбатский романс», «Ангелы», «Песня кавалергарда», «Мы за ценой не постоим…».  А. Вознесенский. Стихотворения: «Гойя», «Дорогие литсобратья», «Автопортрет», «Гитара», «Смерть Шукшина», «Памятник».  Литература народов России Р. Гамзатов. Стихотворения: «Журавли», «Есть глаза у цветов», «И люблю малиновый рассвет я…», «Не торопись».  Г. Айги. Произведения по выбору преподавателя.  Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)  М. Светлов. Произведения по выбору.  Н. Заболоцкий. Произведения по выбору.  Ю. Друнина. Произведения по выбору.  Р. Рождественский. Произведения по выбору.  Е. Евтушенко. Произведения по выбору.  Ю. Кузнецов. Произведения по выбору.  Б. Ахмадулина. Произведения по выбору.  В. Некрасов. Произведения по выбору.  В. Высоцкий. Произведения по выбору.  Г. Айги. Произведения по выбору.  Д. Пригов. Произведения по выбору.  А. Еременко. Произведения по выбору.  И. Бродский. Произведения по выбору.  Зарубежная литература. Творчество зарубежных поэтов 2-й половины ХХ века. (по выбору преподавателя).  Повторение. Творчество поэтов XIX — первой половины ХХ века.  Теория литературы. Лирика. Авторская песня.  Демонстрации. Эстрадная песня, авторская песня, рок-поэзия. Тема родины в живописи 1950—1980-х годов.  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Авангардные поиски в поэзии второй половины ХХ века»; «Поэзия Н. Заболоцкого, Н. Рубцова, Б. Окуджавы, А. Вознесенского в контексте русской литературы».  Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору учащихся). | | | | | | |  |
| Тема 8.4 Драматургия 1950—1980-х годов | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | **2** |
| 178 | Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950—1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В. Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия.  Пьеса А. Салынского «Барабанщица» (1958). Тема любви в драмах А. Володина, Э. Радзинского. | | | | | | 1 |
| 179 | Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзией. Поэтические представления в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б. Брехта на режиссуру Ю. Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970—1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В. Розова, А. Арбузова, А. Володина в 1970—1980-х годах. Тип «средненравственного» героя в драматургии А. Вампилова. «Поствампиловская драма». | | | | | | 1 |
| Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)  В. Розов. «В добрый час!», «Гнездо глухаря».  А. Володин. «Пять вечеров».  А. Салынский. «Барабанщица».  А. Арбузов. «Иркутская история», «Жестокие игры».  А. Галин, Л. Петрушевская. Драмы по выбору.  Литература народов России. Мустай Карим. «Не бросай огонь, Прометей!»  Зарубежная литература. Б. Брехт.  Повторение. Творчество драматургов XIX — первой половины ХХ века.  Теория литературы. Драма. Жанр. Жанровая разновидность.  Демонстрации. Экранизация пьес драматургов 1950—1980-х годов.  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или  реферата): о жизни и творчестве одного из драматургов 1950—1980-х годов; «Решение нравственной проблематики в пьесах драматургов 1950—1980-х годов» (автор по выбору). | | | | | | |  |
| Тема 8.5 Александр Трифонович Твардовский (1910—1971) | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **3** |
| 180 | Сведения из биографии А. Т. Твардовского (с обобщением ранее изученного). Обзор творчества А. Т. Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. | | | | | | 1 |
| 181 | Тема войны в поэзии А.Т.Твардовского. «Я знаю, никакой моей вины…», «Я убит подо Ржевом», «В тот день, когда окончилась война…» | | | | | | 1 |
| 182 | Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий  аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». *Поэма* «*По праву памяти*». Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А. Т. Твардовский — главный редактор журнала «Новый мир».  Для чтения и изучения. Стихотворения: «Слово о словах», «Моим критикам», «Вся суть в одном-единственном завете…», «Памяти матери», «Я знаю, никакой моей вины…», «Я убит подо Ржевом». Поэма «По праву памяти».  Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Поэмы: «За далью — даль», «Теркин на том свете». Стихотворения (по выбору преподавателя). Повторение. Тема поэта и поэзии в поэзии XIX—XX веков. Образы дома и дороги в русской поэзии. Тема войны в поэзии XX века.  Теория литературы. Стиль. Лирика. Лиро-эпика. Лирический цикл. Поэма.  Демонстрация. Иллюстрации к произведениям А. Твардовского.  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Тема поэта и поэзии в русской лирике XIX—XX веков», «Образы дороги и дома в лирике А. Твардовского».  Наизусть Два-три стихотворения (по выбору студентов). | | | | | | 1 |
| Тема 8.6 Александр Исаевич Солженицын (1918—2008) | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **4** |
| 183 | | Обзор жизни и творчества А. И. Солженицына (с обобщением ранее изученного). | | | | | 1 |
| 184 | | Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. | | | | | 1 |
| 185 | | Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены. «Лагерная проза» А. Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». | | | | | 1 |
| 186 | | Публицистика А. И. Солженицына.  Для чтения и изучения. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Рассказ «Матренин двор». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Романы: «В круге первом», «Раковый корпус», «Архипелаг ГУЛАГ» (обзор с чтением фрагментов). Повторение. Проза В. Шаламова. Теория литературы. Эпос. Роман. Повесть. Рассказ. Литературный герой. Публицистика.  Демонстрация. Кадры из экранизаций произведений А. И. Солженицына.  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Своеобразие языка Солженицына-публициста»; «Изобразительно-выразительный язык кинематографа и литературы». | | | | | 1 |
| Тема 8.7 Александр Валентинович Вампилов (1937—1972) | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **3** |
| 187 | | Обзор жизни и творчества А. Вампилова. Проза А. Вампилова. | | | | | 1 |
| 188 | | Нравственная проблематика пьес А. Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын».  Своеобразие драмы «Утиная охота». Композиция драмы. Характер главного героя.  Система персонажей, особенности художественного конфликта. | | | | | 1 |
| 189 | | Пьеса «Провинциальные анекдоты». Гоголевские традиции в пьесе А. Вампилова «Провинциальные анекдоты». Утверждение добра, любви и милосердия — главный пафос драматургии А. Вампилова.  Для чтения и изучения. Драма «Утиная охота».  Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Драмы «Провинциальные анекдоты», «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын».  Повторение. Н. В. Гоголь: «Нос», «Ревизор». Драматургия 1950—1980-х годов.  Теория литературы. Анекдот. Драма. Герой. Система персонажей. Конфликт.  Демонстрация. Кадры из экранизаций пьес А. Вампилова.  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или  реферата): «Гоголевские традиции в драматургии Вампилова»; «Мотив игры в пьесах А. Вампилова “Утиная охота” и А. Арбузова “Жестокие игры”». | | | | | 1 |
| **ГЛАВА 9. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)** | | | | | | | | | | **5** |
| Тема 9. 1 Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции) | | | **Содержание учебного материала** | | | | | | |  |
| 190, 191 | | | | | | Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920—1930-х годов. Творчество И.Шмелева, Б. Зайцева, В. Набокова, Г. Газданова, Б. Поплавского. | 2 |
| 192, 193 | | | | | | Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе.  Творчество Б. Ширяева, Д. Кленовского, И. Елагина. | 2 |
|  | | | 194 | | | | | | . Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И. Бродского, А. Синявского,  Г. Владимова.  Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)  И. С. Шмелев. «Лето Господне», «Солнце мертвых».  Б. К. Зайцев. «Странное путешествие».  Г. Газданов. «Вечер у Клэр».  В. Иванов. Произведения по выбору.  З. Гиппиус. Произведения по выбору.  Б. Ю. Поплавский. Произведения по выбору.  Б. Ширяев. «Неугасимая лампада».  И. В. Елагин (Матвеев). Произведения по выбору.  Д. И. Кленовский (Крачковский). Произведения по выбору.  И. Бродский. Произведения по выбору.  А. Синявский. «Прогулки с Пушкиным».  Для чтения и изучения  В. Набоков. Машенька.  Повторение. Поэзия и проза ХХ века.  Теория литературы. Эпос. Лирика.  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Духовная ценность писателей русского зарубежья старшего поколения (первая волна эмиграции)»; «История: три волны русской эмиграции». | 1 |
| **ГЛАВА 10. Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов.** | | | | | | | | | | **16** |
| Тема 10.1. Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов. | | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | |  |
| 195 | | | | | Общественно-культурная ситуация в России конца ХХ — начала ХХI века. Смешение разных идеологических и эстетических ориентиров. | | 1 |
| 196 | | | | | Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980—1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. | | 1 |
| 197,  198 | | | | | Произведения А. Солженицына, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В. Войновича. | | 2 |
| 199 | | | | | Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. | | 1 |
| 200,  201,  202 | | | | | Проза А. Солженицына, В. Распутина, Ф. Искандера, Ю. Коваля, В. Маканина, С. Алексиевич, О. Ермакова, В. Астафьева, Г. Владимова, Л. Петрушевской, В. Пьецуха, Т. Толстой и др. | | 3 |
| 203,  204,  205 | | | | | Развитие разных традиций в поэзии Б. Ахмадулиной, Т. Бек, Н. Горбаневской, А. Жигулина,В. Соколова, О. Чухонцева, А. Вознесенского, Н. Искренко, Т. Кибирова, М. Сухотинаи др. Духовная поэзия С. Аверинцева, И. Ратушинской, Н. Горбаневской и др. | | 3 |
| 206 | | | | | Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени. | | 1 |
|  | | | | | Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)  А. Рыбаков. «Дети Арбата».  В. Дудинцев. «Белые одежды».  А. Солженицын. Рассказы.  В. Распутин. Рассказы.  С. Довлатов. Рассказы.  В. Войнович. «Москва-2042».  В. Маканин. «Лаз».  А. Ким. «Белка».  А. Варламов. Рассказы.  В. Пелевин. «Желтая стрела», «Принц Госплана»  Т. Толстая. Рассказы.  Л. Петрушевская. Рассказы.  В. Пьецух. «Новая московская философия».  О. Ермаков. «Афганские рассказы».  В. Астафьев. «Прокляты и убиты».  Г. Владимов. «Генерал и его армия».  В. Соколов, Б. Ахмадулина, В. Корнилов, О. Чухонцев, Ю. Кузнецов, А. Кушнер (по выбору).  О. Михайлова. «Русский сон».  Л. Улицкая. «Русское варенье».  Для чтения и изучения.  В. Маканин. «Где сходилось небо с холмами».  Т. Кибиров. Стихотворения: «Умничанье», «Онтологическое» (1997—1998),  «В творческой лаборатории», «Notabene», «С Новым годом!».  Литература народов России. По выбору преподавателя.  Зарубежная литература. По выбору преподавателя.  Повторение. Проза, поэзия, драматургия 1950—1980-х годов.  Теория литературы. Литературное направление. Художественный метод. Постмодернизм.  Демонстрация. Живопись, музыка, архитектура 1980—2000-х годов.  Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Особенности массовой литературы конца ХХ—ХХI века»; «Фантастика в современной литературе».  Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору учащихся). | |  |
| 207,  208,  209,  210 | | | | | Дифференцированный зачет | | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | - |
| Работа над индивидуальным проектом | | | | | | | - |
| **Итого** | | |  | | | | | | | **210** |
|  | | | **Самостоятельная работа** | | | | | | | **-** |
|  | | | **Консультации** | | | | | | | **3** |
| **Всего часов** | | |  | | | | | | | **213** |

**Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов**

1. М.А. Шолохов – создатель эпической картины народной жизни в «Донских рассказах».

2. Образы времени и пространства в лирике Марины Цветаевой на примере анализа стихотворения «Новогоднее».

3. Каким путем идти молодому человеку? Базаровы и Аркадии Кирсановы сегодня.

4. Русская литература о купеческом сословии от Островского до Чехова.

5. Русская классическая литература второй половины XIX века – история о прошедшем или родник для дня сегодняшнего?

6. Русский вопрос «что делать?» - и ответы на него Чернышевского и Солженицына (роман «Что делать?» и статья «Как нам обустроить Россию?»)

7. Война и человек на ней. Актуален ли толстовский пацифизм сегодня?

8. Семейные отношения… Что зависит от них, от чего зависят они… Русский семейный роман второй половины XIX века (Тургенев, Гончаров, Салтыков – Щедрин, Лев Толстой).

9. «Вишнёвый сад» - завещание Чехова России XX столетия. О чём?

10. Илья Ильич Обломов. Вред или добро несет он человеческой цивилизации? Нужны ли Обломовы XXI веку?

11. Система авторских обозначений персонажей в историческом романе А.Н.Толстого «Петр I».

12. По силам ли человеку ли нравственные категории бытия в мире Достоевского? (по роману «Преступление и наказание»)

13. Вечные темы и библейские мотивы в романе М. Булгакова «Мастер и Маргарита».

14. Концепция мира и человека в творчестве Бунина и Куприна.

15. Концепты "истина" и "правда" в представлении русского языка и А. Платонова.

**ОУПБ.03 РОДНОЙ ЯЗЫК**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГОПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета **«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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «РОДНОЙ ЯЗЫК»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **№ п\п** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объём часов** |
| **Введение** |  | | | **3** |
| 1 | Общие сведения о языке. Повторение и углубление изученного ранее. Язык и общество. Родной язык, литература и культура.  Язык и история народа. | | 1 |
| 2 | Язык и речь. Язык и художественная литература.  Понятие о системе языка, его единицах и уровнях, взаимосвязях и отношениях единиц разных уровней языка. | | 1 |
| 3 | **Практическая работа № 1**  **Русский язык в Российской Федерации и в современном мире – в международном и межнациональном общении.** | | 1 |
| **Раздел 1.** Фонетика. Орфоэпия. Орфография | | | | **7** |
|  | 4 | Обобщающее повторение фонетики. Фонетический разбор. | | 1 |
| 5 5 | 1. Основные нормы современного литературного произношения и ударения. 2. Роль логического ударения. | | 1 |
| 6 | 1. **Практическая работа № 2** 2. **Благозвучие речи, ассонанс, аллитерация** | | 1 |
| 7 | 1. **Практическая работа № 3** 2. **Основные нормы современного литературного произношения и ударения** | | 1 |
| 8 | 1. Обобщающее повторение орфографии. Словарный диктант. | | 1 |
| 9 | 1. **Практическая работа № 4** 2. **Написания, подчиняющиеся морфологическому, фонетическому, традиционному принципам русской орфографии.** | | 1 |
| 10 | **Практическая работа № 5**  **Взаимосвязь орфографии с разными уровнями языка.** | | 1 |
| **Раздел 2. Лексика и фразеология** | | | | **9** |
|  | 11 | Повторение ранее приобретенных знаний о лексике русского языка. | | 1 |
| 12 | Роль антонимов и синонимов в структуре произведения. | | 1 |
| 13 | Русская лексика с точки зрения ее происхождения и употребления. | | 1 |
| 14 | **Практическая работа № 6**  **Лексический анализ текста.** | | 1 |
| 15 | Русская фразеология. | | 1 |
| 16 | Роль фразеологизмов в произведениях. | | 1 |
| 17 | Словари русского языка. Словари языка писателей. | | 1 |
| 18 | **Практическая работа № 7**  **Лексико-фразеологический разбор текста.** | | 1 |
| 19 | **Практическая работа № 8**  **Фразеологизмы, клише и этикетные слова в речи** | | 1 |
| **Раздел 3. Морфемика и словообразование** | | | | **5** |
|  | 20 | Повторение. Морфемика и словообразование. | | 1 |
| 21 | Однокоренные слова. | | 1 |
| 22 | Способы словообразования. Словообразовательный разбор. | | 1 |
| 1. 23 | 1. **Практическая работа № 9** 2. **Выразительные средства словообразования.** | | 1 |
| 1. 24 | 1. **Практическая работа № 10** 2. **Способы словообразования. Словообразовательный разбор.** | | 1 |
| **Раздел 4. Морфология и орфография** | | | | **9** |
|  | 1. 25 | 1. Обобщающее повторение морфологии. Части речи. | | 1 |
| 1. 26 | Синтаксическая роль имѐн существительных в произведениях. | | 1 |
| 1. 27 | 1. **Практическая работа № 11** 2. **Знаменательные и служебные части речи** | | 1 |
| 28 | Морфологический разбор знаменательных и служебных частей речи | | 1 |
| 29 | Словообразование и правописание знаменательных и служебных частей речи. | | 1 |
| 30 | Слитное, раздельное и дефисное написание. | | 1 |
| 31 | Трудные вопросы правописания Н и НН в суффиксах существительных, причастий, наречий. | | 1 |
| 32 | **Практическая работа № 12**  **Трудные вопросы правописания окончаний и суффиксов разных частей речи.** | | 1 |
| 33 | **Практическая работа № 13**  **Морфология и законы правописания.** | | 1 |
| **Раздел 5. Функциональные стили речи** | | | | **11** |
|  | 34 | Что такое текст. Средства связи между частями текста. | | 1 |
| 35 | Абзац. Наблюдение за строением абзаца в произведениях. | | 1 |
| 36 | **Практическая работа № 14**  **Виды преобразования текста. Тезисы. Конспект. Выписки. Реферат. Аннотация..** | | 1 |
| 37 | **Практическая работа № 15**  **Составление сложного плана и тезисов статьи.** | | 1 |
| 38 | Научный стиль речи. Основные признаки научного стиля. | | 1 |
| 1. 39 | 1. Публицистический стиль речи. Жанры публицистического стиля. Устное выступление. Дискуссия. | | 1 |
| 1. 40 | 1. Официально – деловой стиль. Особенности официально-делового стиля. Образцы деловых бумаг. | | 1 |
| 41 | Разговорный стиль речи, его признаки. | | 1 |
| 42 | Художественный стиль речи, его признаки. | | 1 |
| 43 | **Практическая работа № 16**  **Речеведческий разбор текста.** | | 1 |
| 44 | **Практическая работа № 17**  **Лингвостилистический анализ текста. Очерк.** | | 1 |
| **Раздел 6. Синтаксис и пунктуация** | | | | **17** |
|  | 45 | Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Работа с текстами. | | 1 |
| 46 | Стилистические функции и роль порядка слов в простом предложении. Работа с текстами. | | 1 |
| 1. 47 | Односоставное и неполное предложение. Работа с текстами. | | 1 |
| 48 | **Практическая работа № 18**  **Основные выразительные средства синтаксиса. Использование неполных предложений в речи.** | | 1 |
| 49 | Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. | | 1 |
| 50 | Предложения с обособленными и уточняющими членами. Работа с текстами. | | 1 |
| 51 | Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Знаки препинания при обращении. | | 1 |
| 52 | **Практическая работа № 19**  **Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения.** | | 1 |
| 53 | **Практическая работа № 20**  **Стилистическое различие между вводными словами.** | | 1 |
| 54 | Употребление сложносочиненных предложений в речи. | | 1 |
| 55 | Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и  стилях речи. Работа с текстами. | | 1 |
| 56 | Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Работа с текстами. | | 1 |
| 57 | Знаки препинания при прямой речи. Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога. | | 1 |
| 58 | **Практическая работа № 21**  **Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.** | | 1 |
| 59 | **Практическая работа № 22**  **Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при диалоге.** | | 1 |
| 60 | Основные знаки русской пунктуации.   1. Трудные случаи русской пунктуации. | | 1 |
| 1. 61 | 1. **Практическая работа № 23** 2. **Принципы обособления в русском языке** | | 1 |
| **Раздел 7. Культура речи. Речевое общение. Риторика** | | | | **11** |
|  | 1. 62 | Основные качества хорошей речи.   1. Три компонента культуры речи: нормативный, этический, коммуникативный | | 1 |
| 63 | **Практическая работа № 24**  **Владение нормами современного русского языка** | | 1 |
| 64 | Точность, выразительность, уместность, простота культурной речи. | | 1 |
| 65 | Речевой этикет. Речевой акт. Запрет сквернословия | | 1 |
| 66 | Правила речевого этикета. | | 1 |
| 67 | Риторика как наука. Риторика в Древней Греции | | 1 |
| 68 | Риторика в Древнем Риме. Ораторство в России | | 1 |
| 69 | Библейское красноречие. Судебное красноречие. | | 1 |
| **Дифференцированный зачет** | 70 | Дифференцированный зачет | | 1 |
|  | | | **ИТОГО** | 70 |

ОУПБ. 04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета оУПБ.04 Иностранный язык (английский)обеспечивает до­стижение студентами следующих **результатов:**

* ***личностных:***
* сформированность ценностного отношения к языку как культурному фено­мену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
* сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой куль­туры;
* развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
* осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, до­стигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
* готовность и способность к непрерывному образованию, включая самооб­разование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;
* ***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 англоязычных 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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГОПРЕДМЕТА

Естественно-научный профиль профессионального образования

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | | | | | | | Объем часов |
|  |  | | | | | | | | | | | | |  |
| Введение | | Цели и задачи изучения учебного предмета . Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты английского языка , их сходство и различия. Роль английского языка при освоении профессий СПО | | | | | | | | | | | | **1** |
| Тема 1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | **2** |
| 2 | | | | | | | | | Правила этикета и поведения при встрече с иностранцем. Формы приветствия. | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 3 | | | | | | | | | Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке | | | |  |
| тема 2 Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должноть ,место работы и др.) Общение с друзьями. | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | **2** |
| 4 | | | | | | | | | Зависимость внешности от характера. Описание фото .Виды профессий. | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 5 | | | | | | | | | | Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.) Общение с друзьями. | | |  |
| Тема 3. Семья, семейные отношения. Домашние обязанности | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | **8** |
| 6  7 | | | | | | | | | | | Выражение личностного отношения к высказыванию собеседника ,запись шаблонных реплик | |  |
| 8  9 | | | | | | | | | | | Отношения между подростками, проблемы " Отцов" и "Детей" | |  |
| 10  11 | | | | | | | | | | | Существительное и прилагательное. Множественное число имён существительных | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 12  13 | | | | | | | | | | | Семья , семейные отношения. Домашние обязанности | |  |
| Тема 4 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | **8** |
| 14  15 | | | | | | | | | | | Глагол. Спряжение глаголов в настоящем времени. Изучение лексического материала по теме " Описание жилища" | |  |
| 16  17 | | | | | | | | | | | Предлоги места, направления ,времени | |  |
| 18  19 | | | | | | | | | | | Грамматическая тема: Частицы и междометия. Обучение монологической речи с опорой на изображение. | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 20  21 | | | | | | | | | | | Описание жилища и учебного заведения( здание,обстановка,условияжизни,техника,оборудование | |  |
| Тема 5. Распорядок дня студента техникума | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | **8** |
| 22  23 | | | | | | | | | | | Изучение лексического материала по теме" Распорядок дня" | |  |
| 24  25 | | | | | | | | | | | Грамматическая тема: числительные, образование и употребление времён глаголов | |  |
| 26  27 | | | | | | | | | | | Имя числительное. Количественные и порядковые | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 28  29 | | | | | | | | | | | Распорядок дня студента техникума | |  |
| Тема 6.Хобби .Досуг. | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | **8** |
| 30  31 | | | Изучение лексического материала по теме" Хобби.Досуг." | | | | | | | | | |  |
| 32  33 | | | Изучающее чтение текста по теме | | | | | | | | | |  |
| 34  35 | | | Грамматическая тема: неличные формы глаголов | | | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 36  37 | | | Хобби .Досуг. | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | |  |
| Тема7.Описание местоположения объекта( адрес, как найти) | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | **8** |
| 38  39 | | Изучение лексического материала по теме" Описание местоположения объекта" | | | | | | | | | | |  |
| 40  41 | | Грамматика:-ing-овая форма глаголов. Повелительное наклонение | | | | | | | | | | |  |
| 42  43 | | Обучение диалогической речи | | | | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 44  45 | | Описание местоположения объекта*(* адрес, как найти) | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | |  |
| Тема 8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | **8** |
| 46  47 | | | | | Питание | | | | | | | |  |
| 48  49 | | | | | Приготовление пищи | | | | | | | |  |
| 50  51 | | | | | Традиционная кухня России | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 52  53 | | | | | Еда, способы приготовления пищи, традиции питания | | | | | | | |  |
| Тема 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | **8** |
| 54  55 | | | | | Введение новых слов по теме " Спорт"," Здоровье"Физическая культура и её роль в формировании человека. Виды спорта. | | | | | | | |  |
| 56  57 | | | | | Олимийски игры.Правильное питание. | | | | | | | |  |
| 58  59 | | | | | Способы выражения настоящих действий | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 60  61 | | | | | Физкультура и спорт, здоровый образ жизни | | | | | | | |  |
| Тема 10 Городская и сельская жизнь | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | 12 |
|  | 62  63 | | | | | Развитие города и регионов | | | | | | | |  |
| 64  65 | | | | | Местоимения(личные,притяжательные,возвратные) | | | | | | | |  |
| 66  67 | | | | | Объектный падеж,неопределённыеместоимения,производные от some,any,no,every | | | | | | | |  |
| 68  69 | | | | | Простые нераспространённые предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым( с инфинитивом) | | | | | | | |  |
| Практические занятия: | | | | | | | | | | | | | 4 |
| 70  71 | | | | | Простые предложения, распространённые за счёт однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения | | | | | | | |  |
| 72  73 | | | | | Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них | | | | | | | |  |
| Тема 11 Экскурсии и путешествия  . | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | **10** |
| 74  75 | | | | | Изучение лексического материала по теме" Экскурсии и путешествия" | | | | | | | |  |
| 76  77 | | | | | Способы выражения прошедших действий | | | | | | | |  |
| 78  79 | | | | | Предлоги места и направления. | | | | | | | |  |
| 80  81 | | | | | Составление диалогического высказывания | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 82  83 | | | | | Экскурсии и путешествия | | | | | | | |  |
| Тема 12. Россия , её национальные символы, государственное и политическое устройство | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | **8** |
| 84  85 | | | | Изучение лексического материала по теме " Государственное и политическое устройство". Изучающее чтение текста по теме. | | | | | | | | |  |
| 86  87 | | | | Политическое устройство России | | | | | | | | |  |
| 88  89 | | | | Грамматическая тема: причастие | | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 90  91 | | | | Россия , её национальные символы, государственное и политическое устройство | | | | | | | | |  |
| Тема 13 Англоязычные страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | **13** |
| 92  93 | | | | Изучение лексического материала по теме" Государственное и политическое устройство" Государственное устройство | | | | | | | | |  |
| 94  95 | | | | Изучение основных сведений на тему" Различные типы образования" Участие в дискуссии- неофициальное и официальное образование. | | | | | | | | |  |
| 96  97 | | | | Предложение и порядок слов. | | | | | | | | |  |
| 98  99 | | | | Выдающиеся личности в истории стран изучаемого языка | | | | | | | | |  |
| 100  101 | | | | Искусство | | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | 3 |
| 102 | | | | Придаточные предложения времени и условия(if, when) | | | | | | | | |  |
| 103  104 | | | | Англоязычные страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции | | | | | | | | |  |
| Тема 14. Научно-технический прогресс | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | **12** |
| 105  105 | | | | Изучение лексического материала по теме" Научно-технический прогресс".Чтение газетно-публицистических текстов по теме. | | | | | | | | |  |
| 107  108 | | | | Выступление с сообщением по теме" Наука и техника". Роль научно-технического прогресса в мировом развитии. Рассуждение на тему современных научных технологий-использование компьютеров,мобильных телефонов | | | | | | | | |  |
| 109  110 | | | | Будущее время и способы его выражения | | | | | | | | |  |
| 111  112 | | | | Безличные предложения | | | | | | | | |  |
| 113  114 | | | | Понятие глагола-связки. | | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 115  116 | | | | Научно-технический прогресс | | | | | | | | |  |
| Тема 15 Природа и человек, экологические проблемы | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | **12** |
| 117  118 | | | | | | | | | | Изучение лексического материала по теме" Экология". Ознакомительное чтение газетно-публицистических текстов по теме.Загрязнение окружающей среды.Радиация. | | |  |
| 119  120 | | | | | | | | | | Проблемы нашей планеты и способы их решения..Различные виды климата.Особенности погоды в Англии. Экология и защита окружающей среды. Влияние человека на окружающую среду. | | |  |
| 121  122 | | | | | | | | | | Степени сравнения прилагательных и наречий. Сложносочинённые и сложноподчинённые предложения. | | |  |
| 123  124 | | | | | | | | | | Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite | | |  |
| 125  126 | | | | | | | | | | Числительные : порядковые и количественные | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 127  128 | | | | | | | | | | Природа и человек, экологические проблемы | | |  |
| Тема 16 Современная молодёжь | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | 12 |
|  | 129  130 | | | | | | | | | | Молодёжные субкультуры | | |  |
| 131  132 | | | | | | | | | | Молодёжные организации | | |  |
| 133  134 | | | | | | | | | | Система ценностей | | |  |
| 135  136 | | | | | | | | | | Волонтёрство | | |  |
| Практические занятия: | | | | | | | | | | | | | 4 |
| 137  138 | | | | | | | | | | Имя существительное :его основные функции в предложении ,имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения | | |  |
| 139  140 | | | | | | | | | | Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения | | |  |
| Тема 17 Физические и природные явления | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | **12** |
| 141  142 | | | | | | | | | | | | Природные явления |  |
| 143  144 | | | | | | | | | | | | Инфинитив и его формы. |  |
| 145  146 | | | | | | | | | | | | Предлоги места и направления |  |
| 147  148 | | | | | | | | | | | | Составление диалогического высказывания |  |
| 149  150 | | | | | | | | | | | | Образование и употребление глаголов вPast,FutureSimple/ Indefinite |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 151  152 | | | | | | | | | | | | Физические и природные явления |  |
| Тема 18. Экологические проблемы. | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | **12** |
| 153  154 | | | | | | | | Защита окружающей среды. | | | | |  |
| 155  156 | | | | | | | | Безопасность жизнедеятельности. | | | | |  |
| 157  158 | | | | | | | | Интервью для экологического журнала.  Экологический портрет предприятия. | | | | |  |
| 159  160 | | | | | | | | Сложноподчинённые предложения | | | | |  |
| 161  162 | | | | | | | | Экотуризм | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 163  164 | | | | | | | | Экологические проблемы. | | | | |  |
| Тема 19 Достижения и инновации в области естественных наук. | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | **12** |
| 165  166 | | | | | | Изучение лексического материала по теме" Наука и техника" Поисковое чтение газетно-публицистических текстов по теме | | | | | | |  |
| 167  168 | | | | | | Сослагательное наклонение | | | | | | |  |
| 169  170 | | | | | | Неопределённая форма глагола( Infinitive) Инфинитивные обороты. Форма и функции инфинитива. Обучение монологической речи по теме. | | | | | | |  |
| 171  172 | | | | | | Герундий | | | | | | |  |
| 173  174 | | | | | | Наречия места, времени, направления | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | **2** |
| 175  176 | | | | | | Достижения и инновации в области естественных наук. | | | | | | |  |
| Тема 20 Участие в отраслевых выставках. | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | **12** |
| 177  178 | | | | | | | Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии. | | | | | |  |
| 179  180 | | | | | | | На международной специализированной выставке , представление продукции. | | | | | |  |
| 181  182 | | | | | | | Вывод на рынок нового продукта : его описание ,характеристики(спецификация),достоинства, процесс производства, инструкция по эксплуатации | | | | | |  |
| 183  184 | | | | | | | Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite | | | | | |  |
| 185  186 | | | | | | | Использование глаголов вPresentSimple/Indefinite для выражения действий в будущем | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | |  |
| 187  188 | | | | | | | Участие в отраслевых выставках. | | | | | | **2** |
| Тема 21 Культура и искусство | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | **12** |
|  | 189  190 | | | | | | | Классическое и современное искусство | | | | | |  |
|  | 191  192 | | | | | | | Изобразительные (живопись, архитектура, скульптура, графика) и неизобразительные (музыка, театр, кино, хореография)виды искусства | | | | | |  |
|  | 193  194 | | | | | | | Мода и дизайн как часть культуры | | | | | |  |
| 195  196 | | | | | | | Альтернативные виды искусства: граффити, декоративно-прикладное искусство | | | | | |  |
| Практические занятия: | | | | | | | | | | | | | **4** |
| 197  198 | | | | | | | Интерактивные выставки и музеи | | | | | |  |
| 199  200 | | | | | | | Произведения искусства и отношение к ним | | | | | |  |
| Консультации | | | | | | | | | | | | | **6** |
|  | Всего: | | | | | | | | | | | | | **206** |

ОУПБ.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | | | | | | | | | Объем часов |
| 1 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 3 |
| **Введение** | | 1 | | | | | | Введение | | | | | | | | | 1 |
|  | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Тема 1Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке | | 2,3 | | | | | Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке | | | | | | | | | | 2 |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 4 | | | | | | | | **Практическая работа №1** Тема: Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. | | | | | | |  |
| тема 2 Описание человека  (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.) | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | | **6** |
| 5,6 | | | | | | | | Описание человека. | | | | | | |  |
| 7,8 | | | | | | | | Описание внешности | | | | | | |  |
| 9,10 | | | | | | | | Глаголы*haben, sein* | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 11,12 | | | | | | | | | **Практическая работа №2** Тема: Описание человека | | | | | |  |
| Тема 3 Семья и семейные отношения, домашние обязанности | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | | | **7** |
| 13,14,15 | | | | | | | | | | Семья и семейные отношения, домашние обязанности | | | | |  |
| 16,17 | | | | | | | | | | Видовременные формы глагола | | | | |  |
| 18,19 | | | | | | | | | | Модальные глаголы | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 20,21 | | | | | | | | | | **Практическая работа №3** Тема: Семья и семейные отношения, домашние обязанности. | | | | |  |
| Тема 4 Повседневная жизнь | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | | | 6 |
|  | | 22,23 | | | | | | | | | | Домашние обязанности | | | | |  |
| 24,25 | | | | | | | | | | Покупки | | | | |  |
| 26,27 | | | | | | | | | | Общение с друзьями и знакомыми. Переписка с друзьями. | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 28,29 | | | | | | | | | | **Практическая работа №4 Тема:** Повседневная жизнь | | | | |  |
| Тема 5 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование) | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | | | **7** |
| 30,31 | | | | | | | | | | Описание жилища и учебного заведения | | | | |  |
| 32,33 | | | | | | | | | | Артикли определенный, неопределенный, нулевой | | | | |  |
| 34,35 | | | | | | | | | | Инфинитив, его формы | | | | |  |
| 36 | | | | | | | | | | Причастия I и II | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 37,38 | | | | | | | | | | **Практическая работа №5** Тема: Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование) | | | | |  |
| Тема 6 Современная молодежь | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | | | 7 |
| 39,40 | | | | | | | | | | Увлечения и интересы. | | | | |  |
| 41,42 | | | | | | | | | | Связь с предыдущими поколениями | | | | |  |
| 43 | | | | | | | | | | Образовательные поездки | | | | |  |
| 44,45 | | | | | | | | | | Повелительное наклонение | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 46,47 | | | | | | | | | | **Практическая работа №6** Тема: Современная молодежь | | | | |  |
| Тема 7 Распорядок дня студента колледжа | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | | | **7** |
| 48,49,50 | | | | | | | | | | Распорядок дня студента колледжа | | | | |  |
| 51,52 | | | | | | | | | | Дроби. Обо­значение годов, дат, времени, периодов. | | | | |  |
| 53,54 | | | | | | | | | | Числительные количественные и порядковые | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 55,56 | | | | | | | | | | **Практическая работа №7** Тема: Распорядок дня студента колледжа | | | | |  |
| Тема 8 Хобби, досуг | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | | | **7** |
| 57,58,59 | | Хобби, досуг | | | | | | | | | | | | |  |
| 60,61 | | Специальные вопросы | | | | | | | | | | | | |  |
| 62 | | Вопросительные пред­ложения. | | | | | | | | | | | | |  |
| 63 | | Местоимения личные, притяжательные | | | | | | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 64,65 | | **Практическая работа №8** Тема: Хобби, досуг | | | | | | | | | | | | |  |
| *Тема 9 Описание местоположения объекта (адрес, как найти)* | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | | **7** |
| 66,67,68 | *Описание местоположения объекта (адрес, как найти)* | | | | | | | | | | | | | |  |
| 69,70 | Употребление артикля с географическими названиями | | | | | | | | | | | | | |  |
| 71,72 | Артикли определенный, неопределенный, нулевой | | | | | | | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 73,74 | **Практическая работа №9** Тема: Описание местоположения объекта *(адрес, как найти)* | | | | | | | | | | | | | |  |
| *Тема 10 Еда, способы приготовления пищи, традиции питания* | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | | **7** |
| 75,76 | | | | *Еда, способы приготовления пищи, традиции питания* | | | | | | | | | | |  |
| 77,78,79 | | | | *Традиции питания* | | | | | | | | | | |  |
| 80,81 | | | | Сослагательное наклонение | | | | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 82,83 | | | | **Практическая работа №10** Тема: *Еда, способы приготовления пищи, традиции питания* | | | | | | | | | | |  |
| *Тема 11* Физкультура и спорт, здоровый образ жизни | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | | | 7 |
| 84,85 | | | | Физкультура и спорт, здоровый образ жизни | | | | | | | | | | |  |
| 86,87 | | | | Активный отдых. Экстремальные виды спорта | | | | | | | | | | |  |
| 88,89 | | | | Посещение врача | | | | | | | | | | |  |
| 90 | | | | Здоровый образ жизни | | | | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 91,92 | | | | **Практическая работа №11** Тема: Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. | | | | | | | | | | |  |
| *Тема 12 Культура и искусство* | | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | | | 7 |
| 93,94, 95 | | | | Культура Германии | | | | | | | | | | |  |
| 96,97 | | | | Изобразительное искусство | | | | | | | | | | |  |
| 98 | | | | Киноискусство | | | | | | | | | | |  |
| 99 | | | | Perfekt | | | | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | | 100,101 | | | | **Практическая работа №12** Тема: Культура и искусство | | | | | | | | | | |  |
| *Тема 13 Городская и сельская жизнь* | | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | | 6 |
| 102,103 | | | | Особенности городской и сельской жизни в России | | | | | | | | | | |  |
| 104,105 | | | | Особенности городской и сельской жизни в странах изучаемого языка | | | | | | | | | | |  |
| 106 | | | | Городская инфраструктура | | | | | | | | | | |  |
| 107 | | | | Сельское хозяйство | | | | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 108,109 | | | | **Практическая работа №13** Тема: Городская и сельская жизнь | | | | | | | | | | |  |
| *Тема 14* Экскурсии и путешествия  *.* | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | | | **7** |
| 110,111,112 | | | | | Экскурсии и путешествия | | | | | | | | | | |  |
| 113,114 | | | | | Имена существительные | | | | | | | | | | |  |
| 115,116 | | | | | Образование множественного числа существительных | | | | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 117,118 | | | | | **Практическая работа №14** Тема: Экскурсии и путешествия. | | | | | | | | | | |  |
| Тема 15 Россия, ее национальные символы, государственное  и политическое устройство | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | | | **7** |
| 119,120  121,122123 | | | | Россия, ее национальные символы, государственное  и политическое устройство | | | | | | | | | | | |  |
| 124,125 | | | | Futurum | | | | | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 126,127 | | | | **Практическая работа №15** Тема: Россия, национальные символы, государственное и политическое устройство. | | | | | | | | | | | |  |
| Тема 16 Страны, говорящие на немецком языке, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции | **Содержание учебного материала:** | | | | | | | | | | | | | | | | **7** |
| 128,129 | | | | Страны, говорящие на немецком языке, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции | | | | | | | | | | | |  |
| 130,131 | | | |  |
| 132,133 | | | |  |
| 134 | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 135,136 | | | | **Практическая работа №16** Тема: Страны, говорящие на немецком языке, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции | | | | | | | | | | | |  |
| Тема 17 Иностранные языки | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | | | 6 |
| 137,138 | | | | Изучение иностранных языков | | | | | | | | | | | |  |
| 139,140 | | | | Иностранные языки в профессиональной деятельности и для повседневного общения | | | | | | | | | | | |  |
| 141,142 | | | | Выдающиеся личности, повлиявшие на развитие культуры и науки в России и странах изучаемого языка | | | | | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 143,144 | | | | **Практическая работа №16** Тема: Иностранные языки | | | | | | | | | | | |  |
| Тема 18 Научно-технический прогресс | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | | | **6** |
| 145,146 | | | | | | | | | | Научно-технический прогресс | | | | | |  |
| 147, 148 | | | | | | | | | | Прогресс в науке. Космос. | | | | | |  |
| 149 | | | | | | | | | | Новые информационные технологии | | | | | |  |
| 150 | | | | | | | | | | Passiv | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 151, 152 | | | | | | | | | | **Практическая работа №18** Тема: Научно-технический прогресс | | | | | |  |
| Тема 19 Человек и природа, экологические проблемы | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | | | **6** |
| 153,154 | | | | | | | | | | | | Человек и природа, экологические проблемы | | | |  |
|  |
| 155,156 | | | | | | | | | | | | Природные ресурсы | | | |  |
| 157, 158 | | | | | | | | | | | | Сложносочинённые предложения | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 159,160 | | | | | | | | | | | | | **Практическая работа №19** Тема: Человек и природа, экологические проблемы. | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Тема 20 Физические и природные явления | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | | | **6** |
| 161,162,  163 | | | | | | | | | | | | | Физические и природные явления | | |  |
| 164,165,  166 | | | | | | | | | | | | | Склонение прилагательных | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 167,168 | | | | | | | | | | | | | **Практическая работа №20** Тема: Физические и природные явления | | |  |
| Тема 21 Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | | | **6** |
| 169,170 | | | | | | | | | | | | | | | Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 171,172, 173 | | | | | | | | | | | | | | | Изменение климата и глобальное потепление |  |
| 174 | | | | | | | | | | | | | | | Ролевая игра: Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия |  |
| 175,176 | | | | | | | | | | | | | | **Практическая работа №21** Тема: Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности | | 2 |
| Тема 22 Достижения и инновации в области естественных наук | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | | | **6** |
| 177,178, 179 | | | | | | | | Достижения и инновации в области естественных наук | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | |  |
| 180 | | | | | | | | Ролевая игра: Популярная лекция об открытии/изобретении в области естественных наук. Ответы на вопросы слушателей | | | | | | | |  |
| 181,182 | | | | | | | | Степени сравнения прилагательных | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 183,184 | | | | | | | | **Практическая работа №22** Тема: Достижения и инновации в области естественных наук | | | | | | | |  |
| Тема 23 Участие в отраслевых выставках | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | | | **6** |
| 185,186  187 | | | | | | Участие в отраслевых выставках | | | | | | | | | |  |
| 188 | | | | | | Ролевая игра: На международной специализированной выставке  ( представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами) | | | | | | | | | |  |
| 189,190 | | | | | | Виды придаточных предложений | | | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 191,  192 | | | | | | **Практическая работа №23** Тема: Участие в отраслевых выставках | | | | | | | | | |  |
| Тема 24 Профессии | **Содержание учебного материала** | | | | | | | | | | | | | | | | 6 |
| 193,  194 | | | | | | Современные профессии | | | | | | | | | |  |
| 195,  196 | | | | | | Планы на будущее, проблемы выбора профессии | | | | | | | | | |  |
| 197,  198 | | | | | | Образование и профессии | | | | | | | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | | | | | | | | | | | | 2 |
| 199,  200 | | | | | | **Практическая работа №24** Тема: Профессии | | | | | | | | | |  |
|  |  | | | | | | КОНСУЛЬТАЦИИ | | | | | | | | | | 6 |
|  |  | | | | | | **ИТОГО** | | | | | | | | | | **206** |

**ОУПБ.05 ИСТОРИЯ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета ОУПБ.05 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 умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике

− 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;

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 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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. 06 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;

1. *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;

1. *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)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | | | | Объем часов | | | | | |
|  |  | | | | |  | | | | | |
| **1 курс 1 семестр** | | | | | | | | | | | |
| **РАЗДЕЛ 1. теоретическая часть** | | | | | | **2** | | | | | |
| Тема 1.1 Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО | **Содержание учебного материала** | | | | | **1** | | | | | |
| 1 | Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек.  Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содер­жания учебной дисциплины Физическая культура. Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями | | | | | 1 | | | | |
| тема 1.2 Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья | **Содержание учебного материала** | | | | | **1** | | | | | |
| 2 | Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового об­раза жизни. Двигательная активность.  Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в фор­мировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособно­стью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и здоровье. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания | | | | | 1 | | | | |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ** | | | | | | **49** | | | | | |
| **Тема 2.1 Учебно-методические занятия** | **Содержание учебного материала** | | | | | **2** | | | | | |
| 3 | Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомле­ния и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов | | | | | 1 | | | | |
| 4 | Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика актив­ного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению | | | | | 1 | | | | |
| **Тема 2.2 Учебно-тренировочные занятия:** | | | | | |  | | | | | |
| Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | **Содержание учебного материала** | | | | | **8** | | | | | |
| 5 | Т/б на уроках легкой атлетики. Бег на короткие дистанции. Бег 30м | | | | | 1 | | | | |
| 6 | Кроссовая подготовка. Бег 100м | | | | | 1 | | | | |
| 7 | Кроссовая подготовка. Эстафетный бег 4х100м | | | | | 1 | | | | |
| 8 | Кроссовая подготовка. Эстафетный бег 4х400м | | | | | 1 | | | | |
| 9 | Кроссовая подготовка. Прыжки в длину с разбега | | | | | 1 | | | | |
| 10 | Кроссовая подготовка. Метание гранаты | | | | | 1 | | | | |
| 11 | Кроссовая подготовка. Толкание ядра. 6-минутный бег | | | | | 1 | | | | |
| 12 | Бег на дистанцию 2000м (девушки) и 3000м (юноши) | | | | | 1 | | | | |
| Гимнастика | **Содержание учебного материала:** | | | | | **10** | | | | | |
| 13 | Техника безопасности на уроках гимнастики. Гимнастический комплекс упражнений | | | | | 1 | | | | |
| 14 | ОРУ. Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением | | | | | 1 | | | | |
| 15 | ОРУ. Упражнения для коррекции нарушения осанки | | | | | 1 | | | | |
| 16 | ОРУ. Приседание на одной ноге с опорой о стену | | | | | 1 | | | | |
| 17 | ОРУ. Развитие силовых способностей | | | | | 1 | | | | |
| 18 | ОРУ. Упоры. Бросок набивного мяча 2кг из-за головы | | | | | 1 | | | | |
| 19 | ОРУ. Прыжок в длину с места | | | | | 1 | | | | |
| 20 | ОРУ. Упражнения у гимнастической стенки. Наклон вперед из положения стоя | | | | | 1 | | | | |
| 21 | ОРУ. Упражнения для коррекции зрения | | | | | 1 | | | | |
| 22 | ОРУ. Комплекс упражнений вводной и производственной гимнастики | | | | | 1 | | | | |
| Баскетбол  . | **Содержание учебного материала** | | | | | **8** | | | | | |
| 23 | Техника безопасности на уроках баскетбола. Ловля и передача мяча | | | | 1 | | | | | |
| 24 | Ведение мяча | | | | 1 | | | | | |
| 25 | Броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком) | | | | 1 | | | | | |
| 26 | Вырывание и выбивание (приемы овладения мячом) | | | | 1 | | | | | |
| 27 | Техника защиты - перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание | | | | 1 | | | | | |
| 28 | Тактика нападения | | | | 1 | | | | | |
| 29 | Тактика защиты | | | | 1 | | | | | |
| 30 | Игра по правилам | | | | 1 | | | | | |
| Атлетическая гимнастика | **Содержание учебного материала:** | | | | | **10** | | | | | |
| 31 | Техника безопасности на уроках атлетической гимнастики. Упражнения для развития мышц верхнего пояса | | | | | | | 1 | | |
| 32 | Упражнения для развития мышц ног | | | | 1 | | | | | |
| 33 | Упражнения для развития мышц спины | | | | 1 | | | | | |
| 34 | Упражнения для развития мышц пресса | | | | 1 | | | | | |
| 35 | Упражнения для развития мышц груди | | | | 1 | | | | | |
| 36 | Упражнения для развития мышц верхнего пояса | | | | 1 | | | | | |
| 37 | Упражнения для развития мышц ног | | | | 1 | | | | | |
| 38 | Упражнения для развития мышц спины | | | | 1 | | | | | |
| 39 | Упражнения для развития мышц пресса | | | | 1 | | | | | |
| 40 | Упражнения для развития мышц груди | | | | 1 | | | | | |
| Спортивная аэробика | **Содержание учебного материала:** | | | | | **11** | | | | | |
| 41 | Техника безопасности на занятиях спортивной аэробикой. Подскоки, амплитудные махи | | 1 | | | | | |
| 42 | Упражнения на координацию движений. Челночный бег 3х10м | | 1 | | | | | |
| 43 | Комбинация из спортивно-гимнастических элементов | | 1 | | | | | |
| 44 | Поднимание ног в висе до касания перекладины | | 1 | | | | | |
| 45 | Упражнения для мышц живота | | 1 | | | | | |
| 46 | Развитие силовых способностей | | 1 | | | | | |
| 47 | Отжимание в упоре лежа | | 1 | | | | | |
| 48 | Кувырки вперед и назад | | 1 | | | | | |
| 49 | Падение в упор лежа. Перевороты вперед, назад, в сторону | | 1 | | | | | |
| 50 | Комбинация из акробатических элементов | | 1 | | | | | |
| 51 | **Зачет** | | 1 | | | | | |
| **1 курс 2 семестр** | | | | | | | | | |
| **РАЗДЕЛ 1.теоретическая часть** | | | | | |  | | | | | |
| 1. Тема 1.3 Основы методики 2. самостоятельных занятий   физическими упражнениями | **Содержание учебного материала:** | | | | | **2** | | | | | |
| 52  53 | Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содер­жание. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления.  Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения опти­мальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств | | | | | | 2 | | | |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ** | | | | | | **55** | | | | | |
| **Тема 2.1 Учебно-методические занятия** | **Содержание учебного материала** | | | | | **2** | | | | | |
| 54 | Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении | | | | 1 | | | | | |
| 55 | Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно­-двигательного аппарата*.* Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания*.* Физические упражнения для коррекции зрения | | | | 1 | | | | | |
| **Тема 2.2 Учебно-тренировочные занятия:** | | | | | |  | | | | | |
| Плавание | **Содержание учебного материала:** | | | | | **8** | | | | | |
| 56  57 | Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне. Доврачебная помощь пострадавшему | | | | | 2 | | | | |
| 58  59 | Специальные подготовительные, общеразвивающие и под­водящие упражнения на суше.Плавание способом кроль на груди | | | | | 2 | | | | |
| 60  61 | Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища. Плавание способом кроль на спине | | | | | 2 | | | | |
| 62  63 | Плавание способом брасс. Самоконтроль при занятиях плаванием | | | | | 2 | | | | |
| Лыжная подготовка | **Содержание учебного материала** | | | | | **10** | | | | | |
| 64  65 | Техника безопасности на уроках лыжной подготовки. Первая помощь при травмах и обморожениях. Преодоление подъемов и препятствий | | | 2 | | | | | |
| 66  67 | Переход с одновременных ходов на попеременные, переход с хода на ход | | | 2 | | | | | |
| 68  69 | Элементы тактики лыжных гонок | | | 2 | | | | | |
| 70  71 | Прохождение дистанции 5км | | | 2 | | | | | |
| 72  73 | Основ­ные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований | | | 2 | | | | | |
| Гимнастика | **Содержание учебного материала** | | | | **12** | | | | | |
| 74 | Техника безопасности на уроках гимнастики. Гимнастический комплекс упражнений | | | 1 | | | | | |
| 75 | ОРУ. Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением | | | 1 | | | | | |
| 76 | ОРУ. Упражнения для коррекции нарушения осанки | | | 1 | | | | | |
| 77 | ОРУ. Приседание на одной ноге с опорой о стену | | | 1 | | | | | |
| 78 | ОРУ. Развитие силовых способностей | | | 1 | | | | | |
| 79 | ОРУ. Висы. Подтягивание из виса | | | 1 | | | | | |
| 80 | ОРУ. Упоры. Бросок набивного мяча 2кг из-за головы | | | 1 | | | | | |
| 81 | ОРУ. Развитие прыгучести | | | 1 | | | | | |
| 82 | ОРУ. Прыжок в длину с места | | | 1 | | | | | |
| 83 | ОРУ. Упражнения у гимнастической стенки. Наклон вперед из положения стоя | | | 1 | | | | | |
| 84 | ОРУ. Упражнения для коррекции зрения | | | 1 | | | | | |
| 85 | ОРУ. Комплекс упражнений вводной и производственной гимнастики | | | 1 | | | | | |
| Волейбол | **Содержание учебного материала:** | | | | | **12** | | | | | |
| 86 | | Техника безопасности на уроках волейбола. Исходное положение, перемещения | | | 1 | | | | | |
| 87 | | Передача мяча | | | 1 | | | | | |
| 88 | | Подача мяча | | | 1 | | | | | |
| 89 | | Нападающий удар | | | 1 | | | | | |
| 90 | | Прием мяча снизу двумя руками | | | 1 | | | | | |
| 91 | | Прием мяча одной рукой | | | 1 | | | | | |
| 92 | | Блокирование | | | 1 | | | | | |
| 93 | | Тактика нападения | | | 1 | | | | | |
| 94 | | Тактика нападения | | | 1 | | | | | |
| 95 | | Тактика защиты | | | 1 | | | | | |
| 96 | | Тактика защиты | | | 1 | | | | | |
| 97 | | Игра по правилам | | | 1 | | | | | |
| Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | **Содержание учебного материала** | | | | | **10** | | | | | |
| 98  99 | Прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной | | | | | 2 | | | | |
| 100 | Бег на короткие дистанции. Бег 30м | | | | | 1 | | | | |
| 101 | Кроссовая подготовка. Бег 100м | | | | | 1 | | | | |
| 102 | Кроссовая подготовка. Эстафетный бег 4х100м | | | | | 1 | | | | |
| 103 | Кроссовая подготовка. Бег на средние дистанции | | | | | 1 | | | | |
| 104 | Кроссовая подготовка. Эстафетный бег 4х400м | | | | | 1 | | | | |
| 105 | Кроссовая подготовка. Прыжки в длину с разбега | | | | | 1 | | | | |
| 106 | Кроссовая подготовка. Метание гранаты | | | | | 1 | | | | |
| 107 | Кроссовая подготовка. Бег на длинные дистанции | | | | | 1 | | | | |
| 108 | **Зачет** | | | | | 1 | | | | |
| **2 курс 3 семестр** | | | | | | | | | | | |
| **РАЗДЕЛ 1.теоретическая часть** | | | | | |  | | | | | |
| Тема 1.4 Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки | **Содержание учебного материала** | | | | | **2** | | | | | |
| 109  110 | Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, те­лосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности.  Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля | | | | | 2 | | | | |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ** | | | | | | **51** | | | | | |
| **Тема 2.1 Учебно-методические**  **занятия** | **Содержание учебного материала** | | | | | **2** | | | | | |
| 111 | Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производствен­ной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов | | | | | | 1 | | | |
| 112 | Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста. Спортограмма и профессиограмма | | | | | | 1 | | | |
| **Тема 2.2 Учебно-тренировочные занятия:** | | | | | |  | | | | | |
| Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | **Содержание учебного материала** | | | | | **8** | | | | | |
| 113 | Т/б на уроках легкой атлетики. Бег на короткие дистанции (низкий старт, стартовый разгон, финиширование). Бег 30м | | | | | 1 | | | | |
| 114 | Кроссовая подготовка. Бег 100м | | | | | 1 | | | | |
| 115 | Кроссовая подготовка. Эстафетный бег 4х100м | | | | | 1 | | | | |
| 116 | Кроссовая подготовка. Эстафетный бег 4х400м | | | | | 1 | | | | |
| 117 | Кроссовая подготовка. Прыжки в длину с разбега | | | | | 1 | | | | |
| 118 | Кроссовая подготовка. Метание гранаты | | | | | 1 | | | | |
| 119 | Кроссовая подготовка. Толкание ядра | | | | | 1 | | | | |
| 120 | Бег на дистанцию 2000м (девушки) и 3000м (юноши) | | | | | 1 | | | | |
| Гимнастика | **Содержание учебного материала:** | | | | | **10** | | | | | |
| 121 | Техника безопасности на уроках гимнастики. Гимнастический комплекс упражнений | | | | | 1 | | | | |
| 122 | ОРУ. Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением | | | | | 1 | | | | |
| 123 | ОРУ. Упражнения для коррекции нарушения осанки | | | | | 1 | | | | |
| 124 | ОРУ. Приседание на одной ноге с опорой о стену | | | | | 1 | | | | |
| 125 | ОРУ. Развитие силовых способностей | | | | | 1 | | | | |
| 126 | ОРУ. Упоры. Бросок набивного мяча 2кг из-за головы | | | | | 1 | | | | |
| 127 | ОРУ. Прыжок в длину с места | | | | | 1 | | | | |
| 128 | ОРУ. Упражнения у гимнастической стенки. Наклон вперед из положения стоя | | | | | 1 | | | | |
| 129 | ОРУ. Упражнения для коррекции зрения | | | | | 1 | | | | |
| 130 | ОРУ. Комплекс упражнений вводной и производственной гимнастики | | | | | 1 | | | | |
| Баскетбол  . | **Содержание учебного материала** | | | | | **8** | | | | | |
| 131 | Техника безопасности на уроках баскетбола. Ловля и передача мяча | | | | | 1 | | | | |
| 132 | Ведение мяча | | | | | 1 | | | | |
| 133 | Броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком) | | | | | 1 | | | | |
| 134 | Вырывание и выбивание (приемы овладения мячом) | | | | | 1 | | | | |
| 135 | Техника защиты - перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание | | | | | 1 | | | | |
| 136 | Тактика нападения | | | | | 1 | | | | |
| 137 | Тактика защиты | | | | | 1 | | | | |
| 138 | Игра по правилам | | | | | 1 | | | | |
| Атлетическая гимнастика | **Содержание учебного материала:** | | | | | **10** | | | | | |
| 139 | Техника безопасности на уроках атлетической гимнастики. Упражнения для развития мышц верхнего пояса | | | 1 | | | | | |
| 140 | Упражнения для развития мышц ног | | | 1 | | | | | |
| 141 | Упражнения для развития мышц спины | | | 1 | | | | | |
| 142 | Упражнения для развития мышц пресса | | | 1 | | | | | |
| 143 | Упражнения для развития мышц груди | | | 1 | | | | | |
| 144 | Упражнения для развития мышц верхнего пояса | | | 1 | | | | | |
| 145 | Упражнения для развития мышц ног | | | 1 | | | | | |
| 146 | Упражнения для развития мышц спины | | | 1 | | | | | |
| 147 | Упражнения для развития мышц пресса | | | 1 | | | | | |
| 148 | Упражнения для развития мышц груди | | | 1 | | | | | |
| Спортивная аэробика | **Содержание учебного материала:** | | | | | **11** | | | | | |
| 149 | Техника безопасности на занятиях спортивной аэробикой. Подскоки, амплитудные махи | | 1 | | | | | |
| 150 | Упражнения на координацию движений. Челночный бег 3х10м | | 1 | | | | | |
| 151 | Комбинация из спортивно-гимнастических элементов | | 1 | | | | | |
| 152 | Поднимание ног в висе до касания перекладины | | 1 | | | | | |
| 153 | Упражнения для мышц живота | | 1 | | | | | |
| 154 | Развитие силовых способностей | | 1 | | | | | |
| 155 | Отжимание в упоре лежа | | 1 | | | | | |
| 156 | Кувырки вперед и назад | | 1 | | | | | |
| 157 | Падение в упор лежа. Перевороты вперед, назад, в сторону | | 1 | | | | | |
| 158 | Комбинация из акробатических элементов | | 1 | | | | | |
| 159 | **Зачет** | | 1 | | | | | |
| **2 курс 4 семестр** | | | | | | | | | | |
| **РАЗДЕЛ 1.теоретическая часть** | | | | | |  | | | | | |
| Тема 1.5 Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности | **Содержание учебного материала:** | | | | | **2** | | | | | |
| 160  161 | Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов профессиональных образовательных организаций. Ди­намика работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие.  Основные причины изменения общего состояния студентов в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации.  Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности | | | | | | 2 | | | |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ** | | | | | | **43** | | | | | |
| **Тема 2.1 Учебно-методические занятия** | **Содержание учебного материала** | | | | | **1** | | | | | |
| 162 | Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития про­фессионально значимых качеств и свойств личности | | | | 1 | | | | | |
| 163 | Ведение личного дневника самоконтроля (индивидуальной карты здоровья).  Определение уровня здоровья (по Э.Н.Вайнеру). Индивидуальная оздоровительная  программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности | | | | 1 | | | | | |
| **Тема 2.2 Учебно-тренировочные занятия:** | | | | | |  | | | | | |
| Плавание | **Содержание учебного материала:** | | | | | **8** | | | | | |
| 164  165 | Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне. Доврачебная помощь пострадавшему | | | | 2 | | | | | |
| 166  167 | Специальные подготовительные, общеразвивающие и под­водящие упражнения на суше.Плавание способом кроль на груди | | | | 2 | | | | | |
| 168  169 | Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища. Плавание способом кроль на спине | | | | 2 | | | | | |
| 170  171 | Плавание способом брасс. Самоконтроль при занятиях плаванием | | | | 2 | | | | | |
| Лыжная подготовка | **Содержание учебного материала** | | | | | **10** | | | | | |
| 172  173 | Техника безопасности на уроках лыжной подготовки. Первая помощь при травмах и обморожениях. Преодоление подъемов и препятствий | | 2 | | | | | |
| 174  175 | Переход с одновременных ходов на попеременные, переход с хода на ход | | 2 | | | | | |
| 176  177 | Элементы тактики лыжных гонок | | 2 | | | | | |
| 178  179 | Прохождение дистанции 5км | | 2 | | | | | |
| 180  181 | Основ­ные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований | | 2 | | | | | |
| Волейбол | **Содержание учебного материала:** | | | | | **12** | | | | | |
| 182 | Техника безопасности на уроках волейбола. Исходное положение, перемещения | | | | | 1 | | | | |
| 183 | Передача мяча | | | | | 1 | | | | |
| 184 | Подача мяча | | | | | 1 | | | | |
| 185 | Нападающий удар | | | | | 1 | | | | |
| 186 | Прием мяча снизу двумя руками | | | | | 1 | | | | |
| 187 | Прием мяча одной рукой | | | | | 1 | | | | |
| 188 | Блокирование | | | | | 1 | | | | |
| 189 | Тактика нападения | | | | | 1 | | | | |
| 190 | Тактика нападения | | | | | 1 | | | | |
| 191 | Тактика защиты | | | | | 1 | | | | |
| 192 | Тактика защиты | | | | | 1 | | | | |
| 193 | Игра по правилам | | | | | 1 | | | | |
| Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | **Содержание учебного материала** | | | | | **11** | | | | | |
| 194  195 | Прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной | | 2 | | | | | |
| 196 | Бег на короткие дистанции. Бег 30м | | 1 | | | | | |
| 197 | Кроссовая подготовка. Бег 100м | | 1 | | | | | |
| 198 | Кроссовая подготовка. Эстафетный бег 4х100м | | 1 | | | | | |
| 199 | Кроссовая подготовка. Бег на средние дистанции | | 1 | | | | | |
| 200 | Кроссовая подготовка. Эстафетный бег 4х400м | | 1 | | | | | |
| 201 | Кроссовая подготовка. Прыжки в длину с разбега | | 1 | | | | | |
| 202 | Кроссовая подготовка. Метание гранаты | | 1 | | | | | |
| 203 | Кроссовая подготовка. Толкание ядра. 6-минутный бег | | 1 | | | | | |
| 204 | **Зачет** | | 1 | | | | | |
| **3 курс 5 семестр** | | | | | | | | | |
| **РАЗДЕЛ 1.теоретическая часть** | | | | | |  | | | | | |
| Тема 1.6 Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста | **Содержание учебного материала:** | | | | | **2** | | | | | |
| 205  206 | | Личная и социально-экономическая необходимость специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности.  Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Тестирование состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиоло­гических функций, к которым профессия предъявляет повышенные требования | | | 2 | | | | | |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ** | | | | | | **49** | | | | | |
| **Тема 2.2 Учебно-тренировочные занятия:** Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | **Содержание учебного материала** | | | | | **10** | | | | | |
| 207 | Т/б на уроках легкой атлетики. Бег на короткие дистанции. Бег 30м | | 1 | | | | | |
| 208 | Кроссовая подготовка. Бег 100м | | 1 | | | | | |
| 209 | Кроссовая подготовка. Эстафетный бег 4х100м | | 1 | | | | | |
| 210 | Кроссовая подготовка. Бег на средние дистанции | | 1 | | | | | |
| 211 | Кроссовая подготовка. Эстафетный бег 4х400м | | 1 | | | | | |
| 212 | Кроссовая подготовка. Прыжки в длину с разбега | | 1 | | | | | |
| 213 | Кроссовая подготовка. Метание гранаты | | 1 | | | | | |
| 214 | Кроссовая подготовка. Толкание ядра. 6-минутный бег | | 1 | | | | | |
| 215 | Кроссовая подготовка. Бег на длинные дистанции. | | 1 | | | | | |
| 216 | Бег на дистанцию 2000м (девушки) и 3000м (юноши) | | 1 | | | | | |
| Гимнастика | **Содержание учебного материала:** | | | | | **10** | | | | | |
| 217 | Техника безопасности на уроках гимнастики. Гимнастический комплекс упражнений | | 1 | | | | | |
| 218 | ОРУ. Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением | | 1 | | | | | |
| 219 | ОРУ. Упражнения для коррекции нарушения осанки | | 1 | | | | | |
| 220 | ОРУ. Приседание на одной ноге с опорой о стену | | 1 | | | | | |
| 221 | ОРУ. Развитие силовых способностей | | 1 | | | | | |
| 222 | ОРУ. Упоры. Бросок набивного мяча 2кг из-за головы | | 1 | | | | | |
| 223 | ОРУ. Прыжок в длину с места | | 1 | | | | | |
| 224 | ОРУ. Упражнения у гимнастической стенки. Наклон вперед из положения стоя | | 1 | | | | | |
| 225 | ОРУ. Упражнения для коррекции зрения | | 1 | | | | | |
| 226 | ОРУ. Комплекс упражнений вводной и производственной гимнастики | | 1 | | | | | |
| Баскетбол  . | **Содержание учебного материала** | | | 8 | | | | | |
| 227 | Техника безопасности на уроках баскетбола. Ловля и передача мяча | | 1 | | | | | |
| 228 | Ведение мяча | | 1 | | | | | |
| 229 | Броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком) | | 1 | | | | | |
| 230 | Вырывание и выбивание (приемы овладения мячом) | | 1 | | | | | |
| 231 | Техника защиты - перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание | | 1 | | | | | |
| 232 | Тактика нападения | | 1 | | | | | |
| 233 | Тактика защиты | | 1 | | | | | |
| 234 | Игра по правилам | | 1 | | | | | |
| Атлетическая гимнастика | **Содержание учебного материала:** | | | | | **10** | | | | | |
| 235 | Техника безопасности на уроках атлетической гимнастики. Упражнения для развития мышц верхнего пояса | | | | | 1 | | | | |
| 236 | Упражнения для развития мышц ног | | | | | 1 | | | | |
| 237 | Упражнения для развития мышц спины | | | | | 1 | | | | |
| 238 | Упражнения для развития мышц пресса | | | | | 1 | | | | |
| 239 | Упражнения для развития мышц груди | | | | | 1 | | | | |
| 240 | Упражнения для развития мышц верхнего пояса | | | | | 1 | | | | |
| 241 | Упражнения для развития мышц ног | | | | | 1 | | | | |
| 242 | Упражнения для развития мышц спины | | | | | 1 | | | | |
| 243 | Упражнения для развития мышц пресса | | | | | 1 | | | | |
| 244 | Упражнения для развития мышц груди | | | | | 1 | | | | |
| Спортивная аэробика | **Содержание учебного материала:** | | | | | **11** | | | | | |
| 245 | Техника безопасности на занятиях спортивной аэробикой. Подскоки, амплитудные махи | | 1 | | | | | |
| 246 | Упражнения на координацию движений. Челночный бег 3х10м | | 1 | | | | | |
| 247 | Комбинация из спортивно-гимнастических элементов | | 1 | | | | | |
| 248 | Поднимание ног в висе до касания перекладины | | 1 | | | | | |
| 249 | Упражнения для мышц живота | | 1 | | | | | |
| 250 | Развитие силовых способностей | | 1 | | | | | |
| 251 | Отжимание в упоре лежа | | 1 | | | | | |
| 252 | Кувырки вперед и назад | | 1 | | | | | |
| 253 | Падение в упор лежа. Перевороты вперед, назад, в сторону | | 1 | | | | | |
| 254 | Комбинация из акробатических элементов | | 1 | | | | | |
| 255 | **Дифференцированный зачет** | | 1 | | | | | |

ОУПБ.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета ОУПБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности обеспечивает достижение студентами 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:**

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

- 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 по эксплуатации;

- формирование установки на здоровый образ жизни;

- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдержать 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 постра-  
давшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных  
видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях  
и их профилактике;

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов** | **Объем часов** |
| **Введение.** | Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности.  Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по со­хранению биосферы и ее защите | **2** |
| **Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения** | ***Содержание учебного материала*** | **16** |
| Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.  Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и её значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.  Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.  Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.  Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.  Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.  Профилактика злокачественных новообразований  Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения.  Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.  Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни – необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.  Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребёнка».  Опасности современных молодёжных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодёжными хобби.  ***Практическое занятие***. | **14** |
| Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.  Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения. | **2** |
| **Раздел 2.**  **Государственная система обеспечения безопасности населения** | ***Содержание учебного материала*** | **18**  **14**  **4** |
| Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.  Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.)  Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история её создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций  Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.  Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.  Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.  Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайной ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.  Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, её предназначение.  Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму.  Правила поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.  Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской федерации – система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.  ***Практическое занятие***  Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.  Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.  Изучение первичных средств пожаротушения.  Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов В ЧС мирного и военного времени. |
| **Раздел 3.**  **Основы обороны государства и воинская обязанности** | ***Содержание учебного материала***  История создания Вооружённых Сил России. Организация вооружённых сил Московского государства в XIV - XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, её особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооружённых Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных вооружённых сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.  Организационная структура Вооружённых Сил Российской Федерации. Виды Вооружённых Сил Российской Федерации. Виды Вооружённых Сил Российской Федерации, рода Вооружённых Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно - морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно – космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение.  Воинская обязанность Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учёт. Организация воинского учёта и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учёт. Обязанности граждан по воинскому учёту. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учёт.  Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта, обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение пот программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.  Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.  Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.  Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.  Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий – специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально- психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооружённых Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчёта) Военнослужащий – подчинённый, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.  Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие – принцип строительства Вооружённых Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.  Военно- профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учётным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.  Боевые традиции Вооружённых Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Воинский долг – обязанность по вооружённой защите Отечества Дни воинской славы России – дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество – основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество – боевая традиция Российской армии и флота.  Ритуалы Вооружённых Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской чести – символ воинской чести, доблести и славы. Ордена – почётные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.  Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб  ***Практическое занятие***  Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.  Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки. | **18**  16  2 |
| **Раздел 4.**  **Основы медицинских знаний.** | ***Содержание учебного материала***  Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации.  Понятие травм и их виды. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждений молнией.  Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травмического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.  Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.  Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара Предупреждения развития перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека.  Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.  Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приёмы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.  Первая помощь при отравлениях. Острое и хронической отравление.  Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.  Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путём, и их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.  Здоровье родителей и здоровье будущего ребёнка. Основные средства планирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребёнка. Беременность и гигиена беременности. Понятие патронажа, виды патронажей. Особенности питания и образа жизни беременной женщины.  Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.  ***Практическая работа***  Изучение и освоение основных приёмов оказания первой помощипри кровотечениях.  Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания. | **18**  16  2 |
|  | **Дифференцированный зачет** | **1** |
| **ВСЕГО** |  | **72** |
| ***Консультации*** | | **3** |

**ОУПб.08 АСТРОНОМИЯ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета оУПБ.08 Астрономияобеспечивает 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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | | Объем часов |
|  |  | | |  |
| введение | Астрономия, ее связь с другими науками. Роль астрономии в развитии цивилизации. Структура и масштабы Вселенной.  Особенности астрономических методов исследования. Наземные и космические телескопы, принцип их работы. Всеволновая астрономия: электромагнитное излучение как источник информации о небесных телах. Практическое применение астрономических исследований. | | | **2** |
| История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю. А. Гагарина. Достижения современной космонавтики. | | |  |
| **1. ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ АСТРОНОМИИ** | | | |  |
| 1. История развития астрономии | **Содержание учебного материала** | | | **5** |
| 3 | Астрономия Аристотеля как «наиболее физическая из математических наук».  Космология Аристотеля. Гиппарх Никейский: первые математические теории видимого движения Солнца и Луны и теории затмений. Птолемей (астрономия как  «математическое изучение неба»). Создание первой универсальной математической  модели мира на основе принципа геоцентризма. | |  |
| 4 | Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года). Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей). | |  |
| 5 | Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы: виды, характеристики, назначение).  Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса). | |  |
| 6 | Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные  телескопы, современные методы изучения дальнего космоса).  *Демонстрация*  Карта звездного неба | |  |
| **Практическое занятие** | | | 1 |
| 7/1 | С помощью картографического сервиса (Google Maps и др.) посетить раздел «Космос» и описать новые достижения в этой области.  https://hi-news.ru/tag/kosmos | |  |
| **2. УСТРОЙСТВО СОЛНЕЧНОЙ СИСТЕМЫ** | | | | **11** |
| 2. Устройство Солнечной системы | **Содержание учебного материала** | | |  |
| 8 | Система «Земля—Луна» (основные движения Земли, форма Земли, Луна — спутник  Земли, солнечные и лунные затмения). | |  |
| 9 | Природа Луны (физические условия на Луне, поверхность Луны, лунные породы). | |  |
| 10 | Планеты земной группы (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика  атмосферы, поверхности). | |  |
| 11 | Планеты-гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца). | |  |
| 12 | Астероиды и метеориты. Закономерность в расстояниях планет от Солнца. Орбиты  астероидов. | |  |
| 13 | Два пояса астероидов: Главный пояс (между орбитами Марса и Юпитера) и пояс Койпера (за пределами орбиты Нептуна; Плутон — один из крупнейших астероидов этого пояса). | |  |
| 14 | Физические характеристики астероидов. Метеориты. | |  |
| 15 | Кометы и метеоры (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет, метеоры и болиды, метеорные потоки). | |  |
| 16 | Понятие об астероидно-кометной опасности. Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет. | |  |
| 17 | Новые научные исследования Солнечной системы.  Демонстрация  Видеоролик «Луна» https://www. youtube.com/watch?v=gV8eT2DtP1I  Google Maps посещение планеты Солнечной системы  https://hi-news.ru/eto-interesno/v-google-maps-teper-mozhno-posetit-planetysolnechnoj-sistemy.html | |  |
| **Практическое занятие** | | | 1 |
| 18/2 | Используя сервис Google Maps, посетить:  1) одну из планет Солнечной системы и описать ее особенности;  2) международную космическую станцию и описать ее устройство и назначение. Определение координат небесных объектов | |  |
| **3. СТРОЕНИЕ И ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ** | | | | ***18*** |
| 3. Строение и эволюция вселенной | **Содержание учебного материала** | | |  |
| 19 | | Расстояние до звезд (определение расстояний по годичным параллаксам, видимые и абсолютные звездные величины). Пространственные скорости звезд (собственные движения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевых скоростей звезд). |  |
| 20 | | Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав,  светимости, радиусы, массы, средние плотности).. |  |
| 21 | | Связь между физическими характеристиками звезд (диаграмма «спектр — светимость», соотношение «масса — светимость», вращение звезд различных спектральных классов) |  |
| 22 | | Двойные звезды (оптические и физические двойные звезды, определенных масс  звезды из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд). |  |
| 23 | | Открытие экзопланет — планет, движущихся вокруг звезд. |  |
| 24 | | Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые). |  |
| 25 | | Наша Галактика (состав — звезды и звездные скопления, туманности, межзвездный газ, космические лучи и магнитные поля). |  |
| 26 | | Строение Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней. Сверхмассивная черная дыра в центре Галактики. |  |
| 27 | | Радиоизлучение Галактики. Загадочные гамма-всплески. |  |
| 28 | | Другие галактики  (открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик;  многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары и  сверхмассивные черные дыры в ядрах галактик). |  |
| 29 | | Метагалактика (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной,  расширение Метагалактики, гипотеза «горячей Вселенной», космологические модели Вселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики). |  |
| 30 | | Происхождение и эволюция звезд. Возраст галактик и звезд. |  |
| 31 | | Происхождение планет (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основные закономерности в Солнечной системе, первые космогонические гипотезы, современные представления о происхождении планет). |  |
| 32 | | Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций).  Экскурсии, в том числе интерактивные (в планетарий, Музей космонавтики и др.):  1. Живая планета.  2. Постижение космоса.  3. Самое интересное о метеоритах.  4. Обзорная экскурсия по интерактивному музею «Лунариум».  5. Теория и практика космического полета на тренажере «Союз — ТМА».  Ссылки:  http://www. planetarium-moscow.ru/world-of-astronomy/astronomical-news/  http://www.kosmo-museum.ru/static\_pages/interaktiv |  |
| **Практическое занятие** | | | 4 |
| 33/3 | | Конфигурации планет и законы движения планет. Определение расстояний и размеров тел в Солнечной системе |  |
| 34/4 | | Физические условия на поверхности планет земной группы. Сравнительная характеристика планет |  |
| 35/5 | | Решение проблемных заданий, кейсов. |  |
| 36/6 | | Дифференцированный зачет |  |
| ИТОГО |  | |  | **36** |
|  |  | | Консультации | **3** |
| ВСЕГО |  | |  | **39** |

**ОУПП.02 МАТЕМАТИКА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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 длябудущей 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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2.2. Тематический план и содержание учебного предмета ОУПП.02 Математика**  **Наименование разделов и тем**  **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | | **Объем часов** |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | |
| **Введение** | 1,2 Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности.  3,4 Цели и задачи изучения математики при освоении профессий испециальностей СПО. | | **4** |
| **Часть 1. Алгебра** | | | **123** |
| **Содержание учебного материала** | | | **15** |
| Тема 1.1 Развитие понятия о числе | 5,6,7,8 Целые и рациональные числа.  9,10,11 Действительные числа.  12,13 Приближенные вычисления.  14,15  *Комплексные числа* | | 11 |
| **Практическая работа:**  16,17/1 Арифметические действия над числами,   1. /2 Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной),   19/3 Сравнение числовых выражений. | | 4 |
| **Содержание учебного материала** | | | **37** |
| Тема 1.2 Корни, степени и логарифмы | 20,21 **Корни и степени**. Корни натуральной степени из числа и их свойства.  22,23 Степени с рациональными показателями, их свойства.  24,25 Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем.  **Показательная и логарифмическая функции**  26,27 Показательная функция, ее свойства и график  28,29 Показательные уравнения  30,31 Показательные неравенства  32,33 Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество.  34 Десятичные и натуральные логарифмы.  35,36,37 Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию.  38,39 **Преобразование алгебраических выражений**.  40,41,42 Преобразование рациональных, иррациональных степенных, показательных и логарифмических выражений. | | 23 |
| **Практическая работа:**  43 /4 Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами.  44/5 Решение иррациональных уравнений.  45,46/6 Нахождение значений степеней с рациональными показателями.Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени.  47,48/7 Решение показательных уравнений  49 /8 Решение показательных неравенств  50 /9 Решение прикладных задач.  51,52/10 Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Вычисление и сравнение логарифмов.   1. /11 Логарифмирование и потенцирование выражений.   54 /12 Приближенные вычисления и решения прикладных задач.   1. /13 Решение логарифмических уравнений. 2. /14 Решение логарифмических неравенств | | 14 |
| **Содержание учебного материала** | | | **27** |
| Тема 1.3 Прямые и плоскости в пространстве | 57,58,59 Взаимное расположение двух прямых в пространстве.  60,61,62 Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей.  63,64,65 Перпендикулярность прямой и плоскости.  66,67,68 Перпендикуляр и наклонная.  69,70,71 Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями.  72,73 Перпендикулярность двух плоскостей.  74,75 Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.  76,77 Параллельное проектирование. *Площадь ортогональной проекции*. Изображение пространственных фигур. | | 21 |
|  | **Практическая работа:**  78/15 .Признаки взаимного расположения прямых. Угол между прямыми. Взаимное расположение прямых и плоскостей.  79/16 Перпендикуляр и наклонная к плоскости. Угол между прямой и плоскостью.  80/17 Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах.  81/18 Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей.  82/19. Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве  83/20 Параллельное проектирование и его свойства. *Теорема о площади ортогональной проекции многоугольника*. Взаимное расположение пространственных фигур. | | 6 |
| **Содержание учебного материала** | | | **18** |
| Тема 1.4 Комбинаторика | 84,85,86 Основные понятия комбинаторики.  87,88,89,90 Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний.  91,92,93,94 Решение задач на перебор вариантов.  95,96 Формула бинома Ньютона.  97,98,99 Свойства биноминальных коэффициентов. Треугольник Паскаля. | | 15 |
| **Практическая работа:**  100/21. История развития комбинаторики, её роль в различных сферах человеческой жизнедеятельности. Правила комбинаторики.  101/22 Решение комбинаторных задач. Размещения, сочетания и перестановки.  102/23 Бином Ньютона и треугольник Паскаля. Прикладные задачи. | | 3 |
| **Содержание учебного материала** | | | **26** |
| Тема 1.5 Координаты и векторы | 103,104 Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве.  105,106 Формула расстояния между двумя точками.  107,108 Уравнения сферы, *плоскости и прямой*.  109,110 Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов.  111,112,113 Сложение векторов.  114,115 Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям.  116,117 Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось.  118,119,120 Координаты вектора. Скалярное произведение векторов.  121,122 Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач. | | 20 |
| **Практическая работа:**  123 /24 . Векторы. Действия с векторами. Декартова система координат в пространстве.  124 /25. Уравнение окружности, сферы, плоскости.  125 /26 Расстояние между точками.  126/27 Действия с векторами, заданными координатами.  127 /28 Скалярное произведение векторов.  128/29 Векторное уравнение прямой и плоскости. Использование векторов при доказательстве теорем стереометрии. | | 6 |
| **Часть 2. Основы тригонометрии** | | | **42** |
| **Содержание учебного материала** | | | **42** |
| Тема 2.1 Основы тригонометрии | **Основные понятия**  129,130,131 Радианная мера угла. Вращательное движение.  132,133,134 Синус, косинус, тангенс и котангенс числа.  **Основные тригонометрические тождества**  135,136 Формулы приведения.  137,138,139 Формулы сложения.  140,141 Формулы удвоения  142,143 Формулы половинного угла.  **Преобразования простейших тригонометрических выражений**  144,145,146,147 Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму.  148,149,150 Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.  **Тригонометрические уравнения и неравенства**  151,152,153,154,155 Простейшие тригонометрические уравнения.  156,157,158 *Простейшие тригонометрические неравенства*.  159,160 **Обратные тригонометрические функции.** Арксинус, арккосинус, арктангенс. | | 32 |
| **Практическая работа:**  161 /30 Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой  162 /31 Основные тригонометрические тождества,  163,164/32 Формулы сложения, удвоения,  165,166/33 Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение, преобразование произведения тригонометрических функций в сумму.  167,168/34 Простейшие тригонометрические уравнения .  169 /35 Простейшие тригонометрические неравенства  170 /36 Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс. | | 10 |
| **Часть 3. Функции, их свойства и графики.** | | | **54** |
| **Содержание учебного материала** | | | **27** |
| Тема 3.1 Функции и графики | 171,172,173 **Функции.** Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами.  174,175,176 **Свойства функции**. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация.  177,178 Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями.  179,180 Сложная функция (композиция). Понятие о непрерывности функции.  181,182 **Обратные функции**. Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции.  183,184,185,186 **Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.**  187,188 **Обратные тригонометрические функции** Определения функций, их свойства и графики.  189,190,191,192 Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой  *y* = *x*, растяжение и сжатие вдоль осей координат. | | 22 |
| **Практическая работа:**  193/37 Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции.  194 /38 Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно-линейной функций. Непрерывные и периодические функции.  195 /39 Свойства и графики синуса, косинуса, тангенса и котангенса.  196/40 Обратные функции и их графики. Обратные тригонометрические функции. Преобразования графика функции. Гармонические колебания.  197/41 Прикладные задачи.Показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения и *неравенства*. | | 5 |
| **Содержание учебного материала** | | | **27** |
| Тема 3.2 Многогранники и круглые тела | 198,199 Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера.  200,201 Призма. Прямая и *наклонная* призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб.  202,203 Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр.  204,205 Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде.  206,207 Сечения куба, призмы и пирамиды.  208,209 Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре).  210,211 Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию.  212,213 Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.  214,215,216 Объем и его измерение. Интегральная формула объема. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса.  217,218 Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы. Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел. | | 21 |
|  | **Практическая работа:**  219 /42 Различные виды многогранников. Их изображения.  220 /43 Сечения, развертки много­гранников.  221/44 Площадь поверхности.  22/452 Виды симметрий в пространстве. Симметрия тел вращения и многогранников.  22/463 Вычисление площадей .  224/47 Вычисление объемов | | 6 |
|  |
| **Часть 4. Начала математического анализа.** | | | **75** |
| **Содержание учебного материала** | | | **37** |
| Тема 4.1 Начала математического анализа | 225,226,227 **Последовательности.** Способы задания и свойства числовых последовательностей.  228,229 Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности.  230,231 Суммирование последовательностей. Бесконечноубывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.  232,233,234,235 **Производная.** Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл.  236,237 Уравнение касательной к графику функции.  238,239,240 Производные суммы, разности, произведения, частные.  241,242,243,244 Производные основных элементарных функций.  245,246,247 Применение производной к исследованию функций и построению графиков. Производные обратной функции и композиции функции.  248,249 Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах.  250 Вторая производная, ее геометрический и физический смысл.  251 Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком. | | 27 |
| **Практическая работа:**  252/48 Числовая последовательность, способы ее задания, вычисления членов последовательности.  253 /49 Предел последовательности. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия.  254,255/50. Производная: механический и геометрический смысл производной.  256 /51 Уравнение касательной в общем виде.  257,258 /53 Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций.  259 /53 Исследование функции с помощью производной.  260,261/54 Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции. | | 10 |
| **Содержание учебного материала** | | | **21** |
| Тема 4.2 Интеграл и его применение | 262,263,264,265,266 Ознакомление с понятием интеграла и первообразной.  267,268,269,270,271 Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции.  272,273,274,275 Формула Ньютона—Лейбница.  276,277,278 Примеры применения интеграла в физике и геометрии. | | 17 |
| **Практическая работа:**  279,280/55. Интеграл и первообразная.  281/56 Теорема Ньютона—Лейбница.  282 /57 Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей. | | 4 |
| **Содержание учебного материала** | | | **17** |
| Тема 4.3Элементы теории вероятностей и математической статистики | **Элементы теории вероятностей**  283,284,285,286,287 Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения.  288,289,290,291 Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.  **Элементы математической статистики**  291,292,293 Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана).  294,295 Понятие о задачах математической статистики.  296 Решение практических задач с применением вероятностных методов | | 15 |
| **Практическая работа:**  297 /58 Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей. Вычисление вероятностей.  298 /59 Прикладные задачи. Представление числовых данных. Прикладные задачи. | | 2 |
| **Часть 5. Уравнения и неравенства.** | | | **28** |
| **Содержание учебного материала** | | | **28** |
| Тема 5.1 Уравнения и неравенства. | 299,300,301,302 **Уравнения и системы уравнений**. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы.  303,304,305,306 Равносильность уравнений, неравенств, систем. Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод).  307,308,309,310,311 **Неравенства.** Рациональные, иррациональные, показательные и *тригонометрические* неравенства. Основные приемы их решения.  312,313,314,315 **Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств.** Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем.  316 ***Прикладные задачи***  317,318,319 Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретация результата, учет реальных ограничений. | | 21 |
| **Практическая работа:**  320,321 /60 Корни уравнений. Равносильность уравнений. Преобразование уравнений.  322,323,324/61,62. Основные приемы решения уравнений. Решение систем уравнений.  325,326/63 Использование свойств и графиков функций для решения уравнений и неравенств. | | 7 |
|  | **Итого** | | **326** |
|  | **Консультации** | | **6** |
|  | **Промежуточная аттестация** | | **12** |
| ***Темы рефератов* (*докладов)*, *исследовательских проектов*** | | |  |
| • Непрерывные дроби.  • Применение сложных процентов в экономических расчетах.  • Параллельное проектирование.  • Средние значения и их применение в статистике.  • Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве.  • Сложение гармонических колебаний. | | • Конические сечения и их применение в технике.  • Понятие дифференциала и его приложения.  • Схемы повторных испытаний Бернулли.  • Исследование уравнений и неравенств с параметром.  • Правильные и полуправильные многогранники.  • Графическое решение уравнений и неравенств. |

ОУПП. 02 ИНФОРМАТИКА

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИ Я 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 информационно­коммуникационных 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 программи 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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГОПРЕДМЕТА

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
|  |  | | | |  |  |
| **ВВЕДЕНИЕ** | | | | | | |
| Введение | **Содержание учебного материала** | | | **1** | |  |
| 1 | | Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении профессий СПО. | **1** | |  |
| **РАЗДЕЛ 1.** **ИНФОРМАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ЧЕЛОВЕКА** | | | | **16** | |  |
| Тема 1. 1 Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. | **Содержание учебного материала** | | | **10** | |  |
| 2,3 | | Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов |  | |  |
| **Практические занятия** | | | **8** | |  |
| 4,5 | | Информационные ресурсы общества***.*** |  | |  |
| 6,7 | | Образовательные информационные ресурсы***.*** |  | |  |
| 8,9 | | Работа с программным обеспечением |  | |  |
| 10,11 | | Инсталляция программного обеспечения (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности), его использование и обновление. |  | |  |
| тема 1.2 Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов | **Содержание учебного материала** | | | **6** | |  |
| 12,13 | | Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. |  | |  |
| **Практическое занятие:** | | | **4** | |  |
| 14,15 | Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты | |  | |  |
| 16,17 | Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет | |  | |  |
| **РАЗДЕЛ 2. ИНФОРМАЦИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ** | | | | **60** | |  |
| Тема 2.1 Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты  различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. | **Содержание учебного материала:** | | | **12** | |  |
| 18,19 | Подходы к понятию и измерению информации. | |  | |  |
| 20,21 | Информационные объекты различных видов. | |  | |  |
| 22,23 | Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. | |  | |  |
| 24,25 | Представление информации в двоичной системе счисления. | |  | |  |
| **Практическое занятие:** | | | **4** | |  |
| 26,27 | Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации. | |  | |  |
| 28,29 | Представление информации в различных системах счисления | |  | |  |
| Тема 2.2 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации. | **Содержание учебного материала:** | | | **22** | |  |
| 30,31 | Принципы обработки информации при помощи компьютера. | |  | |  |
| 32,33 | Арифметические и логические основы работы компьютера | |  | |  |
| 34,35 | Элементная база компьютера | |  | |  |
| 36,37 | Алгоритмы и способы их описания | |  | |  |
| 38,39 | Этапы решения задач с использованием компьютера: формализация, программирование и тестирование | |  | |  |
| 40,41 | Переход от неформального описания к формальному. | |  | |  |
| **Практическое занятие:** | | | **10** | |  |
| 42,43 | Примеры построения алгоритмов и их реализации на компьютере | |  | |  |
| 44,45 | Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков программирования | |  | |  |
| 46,47 | Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях. | |  | |  |
| 48,49 | Примеры построения алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания структур данных. | |  | |  |
| 50,51 | Разработка несложного алгоритма решения задачи | |  | |  |
| **Содержание учебного материала** | | | **10** | |  |
| 52,53 | | Компьютер как исполнитель команд. |  | |  |
| 54,55 | | Программный принцип работы компьютера |  | |  |
| **Практическое занятие** | | | **6** | |  |
| 56,57 | | Среда программирования |  | |  |
| 58,59 | | Тестирование программы |  | |  |
| 60,61 | | Программная реализация несложного алгоритма |  | |  |
| **Содержание учебного материала** | | | **4** | |  |
| 62,63 | | Компьютерные модели различных процессов |  | |  |
| **Практическое занятие** | | | **2** | |  |
| 64 | | Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели |  | |  |
| 65 | | Конструирование программ на основе разработки алгоритмов процессов различной природы. |  | |  |
| **Содержание учебного материала:** | | | **12** | |  |
| Тема 2.3. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации. | 66,67,68 | | Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. |  | |  |
| 69,70,71 | | Определение объемов различных носителей информации. Архив информации |  | |  |
| **Практическое занятие**: | | | **6** | |  |
| 72,73 | | Создание архива данных |  | |  |
| 74,75 | | Извлечение данных из архива |  | |  |
| 76,77 | | Запись информации на внешние носители различных видов |  | |  |
| **РАЗДЕЛ 3. СРЕДСТВА ИНФОРМАЦИОННЫХ И КОММУНИКАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ** | | | | **34** | |  |
| Тема3.1Архитектура компьютеров. | **Содержание учебного материала** | | | **14** | |  |
| 78,79 | | Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. |  | |  |
| 80,81 | | Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. |  | |  |
| 82,83 | | Виды программного обеспечения компьютеров. |  | |  |
| 84,85 | | Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности |  | |  |
| **Практическое занятие:** | | | **6** | |  |
| 86,87 | Операционная система | |  | |  |
| 88,89 | Графический интерфейс пользователя | |  | |  |
| 90,91 | Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка. | |  | |  |
| Тема 3.2 Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. |  | | |  | |  |
| 92,93 | Объединение компьютеров в локальную сеть | |  | |  |
| 94,95 | Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. | |  | |  |
| **Практическое занятие**: | | | **6** | |  |
| 96 | Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей | |  | |  |
| 97 | Сервер. Сетевые операционные системы | |  | |  |
| 98 | Понятие о системном администрировании | |  | |  |
| 99 | Разграничение прав доступа в сети | |  | |  |
| 100 | Подключение компьютера к сети. | |  | |  |
| 101 | Администрирование локальной компьютерной сети | |  | |  |
| Тема 3.3 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. | **Содержание учебного материала** | | | **10** | |  |
| 102,103 | Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение | |  | |  |
| 104,105 | Защита информации, антивирусная защита. | |  | |  |
| **Практическое занятие** | | | **6** | |  |
| 106,107 | Защита информации, антивирусная защита. | |  | |  |
| 108,109 | Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту | |  | |  |
| 110,111 | Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности. | |  | |  |
| **РАЗДЕЛ 4 ТЕХНОЛОГИЯ СОЗДАНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ ОБЪЕКТОВ** | | | | **46** | |  |
| Тема 4.1 Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов. | **Содержание учебного материала** | | | **8** | |  |
| 112,113,114,115 | | Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. |  | |  |
| **Практическое занятие**: | | | **4** | |  |
| 116,117 | | Использование систем проверки орфографии и грамматики |  | |  |
| 118,119 | | Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов |  | |  |
| **Содержание учебного материала** | | | **10** | |  |
| 120,121,122,123 | | Возможности динамических (электронных) таблиц. |  | |  |
| 125,126,127,128 | | Математическая обработка числовых данных. |  | |  |
| **Практическое занятие** | | | **2** | |  |
| 129,130 | | Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. |  | |  |
| **Содержание учебного материала** | | | **10** | |  |
| 131,132 | | Представление об организации баз данных и системах управления ими. |  | |  |
| 133,134,135 | | Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. |  | |  |
| 136,137,138 | | Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей |  | |  |
| **Практическое занятие** | | | **2** | |  |
| 139,140 | | Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей. |  | |  |
| **Содержание учебного материала** | | | **10** | |  |
| 141,142 | | Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. |  | |  |
| 143,144 | | Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов. |  | |  |
| **Практическое занятие** | | | **6** | |  |
| 145,146 | Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. | |  | |  |
| 147,148 | Использование презентационного оборудования | |  | |  |
| 149,150 | Аудио- и видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения | |  | |  |
| **Содержание учебного материала** | | | **6** | |  |
| 151,152,153,154 | Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования | |  | |  |
| **Практическое занятие** | | | **2** | |  |
| 155,156 | Компьютерное черчение | |  | |  |
| **РАЗДЕЛ 5 ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ** | | | | **45** | |  |
| Тема 5.1 Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. | **Содержание учебного материала:** | | | **8** | |  |
| 157,158 | Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. | |  | |  |
| 159,160 | Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер. | |  | |  |
| **Практическое занятие**: | | | **4** | |  |
| 161,162 | Браузер. | |  | |  |
| 163,164 | Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр.. | |  | |  |
| **Содержание учебного материала** | | | **8** | |  |
| 165,166 | Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. | |  | |  |
| 167,168 | Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска | |  | |  |
| **Практическое занятие** | | | **4** | |  |
| 169,170 | Поисковые системы | |  | |  |
| 171,172 | Пример поиска информации на государственных образовательных порталах | |  | |  |
| **Содержание учебного материала** | | | **12** | |  |
| 173,174 | Передача информации между компьютерами. | |  | |  |
| 175,176 | Проводная и беспроводная связь. | |  | |  |
| **Практическое занятие** | | | **8** | |  |
| 177,178 | | Модем. |  | |  |
| 179,180 | | Единицы измерения скорости передачи данных |  | |  |
| 181 | | Подключение модема |  | |  |
| 182,183 | | Создание ящика электронной почты и настройка его параметров |  | |  |
| 184 | | Формирование адресной книги |  | |  |
| **Содержание учебного материала** | | | **3** | |  |
| 185 | | Методы создания и сопровождения сайта |  | |  |
| **Практическое занятие** | | | **2** | |  |
| 186,187 | | Средства создания и сопровождения сайта |  | |  |
| Тема 5.2 Возможности сетевого программного обеспечения | **Содержание учебного материала:** | | | **5** | |  |
| 188 | | Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония. |  | |  |
| **Практическое занятие:** | | | **4** | |  |
| 189,190 | | Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет, использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети образовательного учреждения. |  | |  |
| 191,192 | | Настройка видео веб-сессий |  | |  |
| **Содержание учебного материала** | | | **8** | |  |
| Тема5.3 Управление процессами | 193,194 | | Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. Представление о робототехнических системах. |  | |  |
| **Практическое занятие** | | | **6** | |  |
| 195,196 | | АСУ различного назначения, примеры их использования. |  | |  |
| 197,198 | | Примеры оборудования с программным управлением. |  | |  |
| 199,200 | | Демонстрация использования различных видов АСУ на практике |  | |  |
|  | | Консультации | 3 | |  |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | | | **6** | |  |
|  | **Всего** | | | **209** | |  |

ОУПП.03 ХИМИЯ

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

личностных:

* чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
* готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
* умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной про­фессиональной деятельности;

метапредметных:

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

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГОПРЕДМЕТА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | | Объем часов |
|  |  | | |  |
| введение | Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента  и теории в химии. Значение химии при освоении профессий СПО и специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования. | | | 1 |
| **РАЗДЕЛ 1. Органическая химия** | | | |  |
| 1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений | **Содержание учебного материала:** | | | **3** |
| 2 | **Предмет органической химии*.*** Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе.  **Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова***.* Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А. М. Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А. М. Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов.  Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь, *s*- и *р-*орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (σ- и π*-*связи). Понятие гибридизации. Различные типы  гибридизации и форма атомных орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орбиталей и их расположение в пространстве в соответствии с минимумом энергии. Геометрия молекул веществ, образованных атомами углерода в различных состояниях гибридизации.  ***Демонстрации***  Коллекции органических веществ (в том числе лекарственных препаратов, красителей), материалов (природных и синтетических каучуков, пластмасс и волокон) и изделий из них (нитей, тканей, отделочных материалов).  Модели молекул СН4, С2Н4, С2Н2, С6Н6, СН3ОН — шаростержневые и объемные. Модели отталкивания гибридных орбиталей с помощью воздушных шаров. | |  |
| 3 | **Классификация органических соединений***.* Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы.  **Основы номенклатуры органических веществ***.* Тривиальные названия. Рациональная номенклатура как предшественница номенклатуры IUPAC. Номенклатура IUPAC: принципы образования названий, старшинство функциональных групп, их обозначение в префиксах и суффиксах названий органических веществ.  **Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва*.***  Классификация ковалентных связей по электроотрицательности связанных атомов, способу перекрывания орбиталей, кратности, механизму образования. Связь природы химической связи с типом кристаллической решетки вещества и его физическими свойствами. Разрыв химической связи как процесс, обратный ее образованию. Гомолитический и гетеролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторным механизмами их образования. Понятие свободного радикала, нуклеофильной и электрофильной частицы.  ***Демонстрации***  Модели молекул СН4, С2Н4, С2Н2, С6Н6, СН3ОН — шаростержневые и объемные.  Модели отталкивания гибридных орбиталей с помощью воздушных шаров.  Взаимодействие натрия с этанолом и отсутствие взаимодействия с диэтиловым эфиром.  Опыты, подтверждающие наличие функциональных групп у соединений различных классов. | |  |
| 4 | **Классификация реакций в органической химии*.*** Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные).  Реакции присоединения (АN, АЕ), элиминирования (Е), замещения (SR, SN, SE), изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация,  перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реакций в органической химии.  **Современные представления о химическом строении органических веществ*.***  Основные направления развития теории строения А. М. Бутлерова. Изомерия органических веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геометрическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение оптической изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах  органических веществ. Электронные эффекты атомов и атомных групп в органических молекулах. Индукционный эффект, положительный и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности.  ***Лабораторный опыт***  Изготовление моделей молекул —представителей различных классов органических соединений. | |  |
| Практические занятия | | | 2 |
| 5/1 | Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении. | |  |
| 6/2 | Обнаружение галогенов (проба Бейльштейна). | |  |
| 1.2. Предельные углеводороды | 7 | **Гомологический ряд алканов**. Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов.  Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе.  **Химические свойства алканов***.* Реакции SR-типа: галогенирование (работы Н. Н. Семенова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции дегидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов.  ***Демонстрации***  Модели молекул метана, других алканов, различных конформаций циклогексана. | |  |
| 8 | **Применение и способы получения алканов***.* Области применения алканов. Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декарбоксилирование, гидролиз карбида алюминия.  ***Демонстрации***  Растворение парафина в бензине и испарение растворителя из смеси.  Плавление парафина и его отношение к воде (растворимость, плотность, смачивание).  Разделение смеси бензин—вода с помощью делительной воронки.  Горение метана, пропан-бутановой смеси, парафина в условиях избытка и недостатка кислорода.  Взрыв смеси метана с воздухом и хлором.  Восстановление оксидов тяжелых металлов парафином.  Отношение циклогексана к бромной воде и раствору перманганата калия.  ***Лабораторные опыты***  Изготовление моделей молекул алканов и галогеналканов.  Изготовление парафинированной бумаги, испытание ее свойств: отношения к воде и жирам. | |  |
| 9 | **Циклоалканы**. Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалканов. Химические свойства циклоалканов. Специфика свойств циклоалканов с малым  размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения.  ***Лабораторные опыты***  Обнаружение воды, сажи, углекислого газа в продуктах горения свечи.  Ознакомление со свойствами твердых парафинов: плавлением, растворимостью в воде и органических растворителях, химической инертностью (отсутствием взаимодействия с бромной водой, растворами перманганата калия, гидроксида натрия и серной кислоты). | |  |
| Практическое занятие | | |  |
| 10/3 | Получение метана и изучение его свойств: горения, отношения к бромной воде и раствору перманганата калия. | |  |
| 1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды | **Содержание учебного материала:** | | | **1** |
| 11 | **Гомологический ряд алкенов***.* Электронное и пространственное строение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов, названия важнейших радикалов. Физические свойства алкенов.  **Химические свойства алкенов***.* Электрофильный характер реакций, склонность к реакциям присоединения, окисления, полимеризации. Правило Марковникова и его электронное обоснование. Реакции галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации, гидрирования. Механизм AE-реакций. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Реакции окисления в мягких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значение для обнаружения непредельных углеводородов, получения гликолей.  **Применение и способы получения алкенов***.* Использование высокой реакционной способности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и пропилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алкенов. Лабораторные способы получения алкенов.  **Алкадиены***.* Понятие и классификация диеновых углеводородов по взаимному расположению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о π*-*электронной системе. Номенклатура диеновых углеводородов. Особенности химических свойств сопряженных диенов как следствие их электронного строения. Реакции 1,4-присоединения. Полимеризация диенов. Способы получения диеновых углеводородов: работы С. В. Лебедева, дегидрирование алканов.  **Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере продуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных)**. Мономер, полимер, реакция полимеризации, степень полимеризации, структурное звено. Типы полимерных цепей: линейные, разветвленные, сшитые. Понятие о стереорегулярных полимерах. Полимеры термопластичные и термореактивные. Представление о пластмассах и эластомерах. Полиэтилен высокого и низкого давления, его свойства и применение. Катализаторы Циглера—Натта. Полипропилен, его применение и свойства. Галогенсодержащие полимеры: тефлон, поливинилхлорид. Каучуки натуральный и синтетические. Сополимеры (бутадиенстирольный каучук). Вулканизация каучука, резина и эбонит.  ***Демонстрации***  Модели молекул структурных и пространственных изомеров алкенов и алкадиенов.  Коллекция «Каучук и резина».  Деполимеризация каучука. Сгущение млечного сока каучуконосов (молочая, одуванчиков, фикуса).  ***Лабораторные опыты***  Обнаружение непредельных соединений в керосине, скипидаре.  Ознакомление с образцами полиэтилена и полипропилена.  Распознавание образцов алканов и алкенов.\_\_ | |  |
| **Практические занятия** | | |  |
| 12/4 | Получение этилена дегидратацией этилового спирта | | 3 |
| 13/5 | Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия. | |  |
| 14/6 | Сравнение пламени этилена с пламенем предельных углеводородов (метана, пропан-бутановой смеси). | |  |
| 1.4. Ацетиленовые углеводороды | **Содержание учебного материала:** | | |  |
| 15 | **Гомологический ряд алкинов***.* Электронное и пространственное строение ацетилена и других алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи.  ***Демонстрации***  Модели молекулы ацетилена и других алкинов. | |  |
| 16 | **Химические свойства и применение алкинов***.* Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи. Реакция Кучерова. Правило Марковникова применительно к ацетиленам. Подвижность атома водорода (кислотные свойства алкинов). Окисление алкинов. Реакция Зелинского. Применение ацетиленовых  углеводородов. Поливинилацетат. | |  |
| 17 | **Получение алкинов**. Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом.  ***Демонстрации***  Получение ацетилена из карбида кальция, ознакомление с физическими и химическими свойствами ацетилена: растворимостью в воде, горением, взаимодействием с бромной водой, раствором перманганата калия, солями меди (I) и серебра.  ***Лабораторный опыт***  Изготовление моделей молекул алкинов, их изомеров. | |  |
| 1.5. Ароматические углеводороды | **Содержание учебного материала:** | | | 3 |
| 18 | **Гомологический ряд аренов***.* Бензол как представитель аренов. Развитие представлений о строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Образование ароматической π*-*системы. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Номенклатура для дизамещенных производных бензола: *орто-*, *мета-*, *пара-*расположение заместителей. Физические свойства аренов.  ***Демонстрации***  Шаростержневые и объемные модели молекул бензола и его гомологов. | |  |
| 19 | **Химические свойства аренов***.* Примеры реакций электрофильного замещения: галогенирования, алкилирования (катализаторы Фриделя-Крафтса), нитрования, сульфирования. Реакции гидрирования и присоединения хлора к бензолу. Особенности химических свойств гомологов бензола. Взаимное влияние атомов на примере гомологов аренов. Ориентация в реакциях электрофильного замещения. Ориентанты I и II рода.  ***Демонстрации***  Разделение смеси бензол—вода с помощью делительной воронки.  Растворяющая способность бензола (экстракция органических и неорганических веществ бензолом из водного раствора йода, красителей; растворение в бензоле веществ, труднорастворимых в воде (серы, бензойной кислоты). Горение бензола. Отношение бензола к бромной воде, раствору перманганата калия. | |  |
| 20 | **Применение и получение аренов**. Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола.  ***Демонстрации***  Получение нитробензола.  Ознакомление с физическими свойствами ароматических углеводородов с использованием растворителя «Сольвент». Изготовление и использование простейшего прибора для хроматографии.  Получение бензола декарбоксилированием бензойной кислоты. Получение и расслоение эмульсии бензола с водой. Отношение бензола к бромной воде и раствору перманганата калия. | |  |
| 1.6. Природные источники углеводородов | **Содержание учебного материала:** | | | 3 |
| 21 | | **Нефть***.* Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливноэнергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефтепродуктов. Различные виды крекинга, работы В. Г.Шухова. Изомеризация алканов. Алкилирование непредельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топлива. Октановое число.  ***Демонстрации***  Коллекция «Природные источники углеводородов».  Образование нефтяной пленки на поверхности воды.  Каталитический крекинг парафина (или керосина).  ***Лабораторные опыты***  Определение наличия непредельных углеводородов в бензине и керосине.  Растворимость различных нефтепродуктов (бензина, керосина, дизельного топлива, вазелина, парафина) друг в друге. |  |
| 22 | | **Природный и попутный нефтяной газы***.* Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование.  ***Демонстрации***  Сравнение процессов горения нефти и природного газа. |  |
| 23 | | **Каменный уголь**. Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, выделяемые из каменноугольной смолы. Про-  дукты, получаемые из надсмольной воды. Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых. |  |
| 1.7. Гидроксильные соединения | **Содержание учебного материала:** | | | 1 |
| 24 | | **Строение и классификация спиртов***.* Классификация спиртов по типу углеводородного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула.  **Химические свойства алканолов***.* Реакционная способность предельных одноатомных спиртов. Сравнение кислотно-основных свойств органических и неорганических соединений, содержащих ОН-группу: кислот, оснований, амфотерных соединений (воды, спиртов). Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия образования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кислот, реакции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов.  **Способы получения спиртов***.* Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений.  **Отдельные** представители алканолов*.* Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола.  **Многоатомные спирты***.* Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение.  **Фенол***.* Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматического кольца и гидроксильной группы.  Химические свойства фенола как функция его химического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикриновая кислота, ее свойства и применение). Образование окрашенных комплексов с ионом Fe3+. Применение фенола.  Получение фенола в промышленности.  ***Демонстрации***  Модели молекул спиртов и фенолов.  Растворимость в воде алканолов, этиленгликоля, глицерина, фенола.  Сравнение скорости взаимодействия натрия с этанолом, пропанолом-2, 2-метил-пропанолом-2, глицерином.  Получение бромэтана из этанола.  Вытеснение фенола из фенолята натрия угольной кислотой.  Реакция фенола с формальдегидом.  Качественные реакции на фенол.  Зависимости растворимости фенола в воде от температуры.  Взаимодействие фенола с раствором щелочи.  Распознавание растворов фенолята натрия и карбоната натрия (барботаж выдыхаемого воздуха или действие сильной кислоты).  Распознавание водных растворов фенола и глицерина.  ***Лабораторные опыты***  Ректификация смеси этанол-вода.  Обнаружение воды в азеотропной смеси воды и этилового спирта. |  |
| Практические занятия | | | 3 |
| 25/7 | | Изучение растворимости спиртов в воде. |  |
| 26/8 | | Окисление спиртов различного строения хромовой смесью. |  |
| 27/9 | | Получение диэтилового эфира. Получение глицерата меди. |  |
| 1.8. Альдегиды и кетоны | **Содержание учебного материала:** | | | 1 |
| 28 | | **Гомологические ряды альдегидов и кетонов***.* Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений.  **Химические свойства альдегидов и кетонов***.* Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол.  **Применение и получение карбонильных соединений***.* Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, феромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией  алкинов, окислением углеводородов. Отдельные представители альдегидов и кетонов, специфические способы их получения и свойства.  ***Демонстрации***  Шаростержневые и объемные модели молекул альдегидов и кетонов.  Получение уксусного альдегида, окисление этанола хромовой смесью.  Качественные реакции на альдегидную группу.  ***Лабораторные опыты***  Окисление этанола в этаналь раскаленной медной проволокой.  Получение фенолоформальдегидного полимера.  Распознавание раствора ацетона и формалина. |  |
| Практические занятия | | | 2 |
| 29/10 | | Изучение восстановительных свойств альдегидов: реакция «серебряного зеркала», восстановление гидроксида меди (II). |  |
| 30/11 | | Взаимодействие формальдегида с гидросульфитом натрия. |  |
| 1.9. Карбоновые кислоты и их производные | **Содержание учебного материала:** | | | 3 |
| 31 | | **Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот**. Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот.  **Химические свойства карбоновых кислот***.* Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со свойствами неорганических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение.  **Способы получения карбоновых кислот. Отдельные представители и их значение***.* Общие способы получения: окисление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов. Важнейшие представители карбоновых кислот, их биологическая роль, специфические способы получения, свойства и применение муравьиной, уксусной, пальмитиновой и стеариновой; акриловой и метакриловой; олеиновой, линолевой и линоленовой; щавелевой; бензойной кислот.  ***Демонстрации***  Знакомство с физическими свойствами важнейших карбоновых кислот.  Возгонка бензойной кислоты.  Отношение различных карбоновых кислот к воде.  Сравнение рН водных растворов уксусной и соляной кислот одинаковой молярности.  ***Лабораторные опыты***  Взаимодействие раствора уксусной кислоты с магнием, оксидом цинка, гидроксидом железа (III), раствором карбоната калия и стеарата калия. |  |
| 32 | | **Сложные эфиры*.*** Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции этерификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Образование сложных полиэфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан как представитель синтетических волокон. Химические свойства и применение сложных эфиров.  ***Демонстрации***  Получение приятно пахнущего сложного эфира.  ***Лабораторные опыты***  Ознакомление с образцами сложных эфиров.  Отношение сложных эфиров к воде и органическим веществам.  Выведение жирного пятна с помощью сложного эфира. |  |
| 33 | | **Жиры***.* Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности.  **Соли карбоновых кислот***.* Мыла. Способы получения солей: взаимодействие карбоновых кислот с металлами, основными оксидами, основаниями, солями; щелочной гидролиз сложных эфиров. Химические свойства солей карбоновых кислот: гидролиз,  реакции ионного обмена. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Синтетические моющие средства — СМС (детергенты), их преимущества и недостатки.  ***Демонстрации***  Отношение сливочного, подсолнечного, машинного масел и маргарина к бромной воде и раствору перманганата калия.  ***Лабораторные опыты***  Растворимость жиров в воде и органических растворителях.  Сравнение моющих свойств хозяйственного мыла и СМС в жесткой воде. |  |
| Практические занятия | | | 2 |
| 34/12 | | Растворимость различных карбоновых кислот в воде. Взаимодействие уксусной кислоты с металлами. Получение изоамилового эфира уксусной кислоты. |  |
| 35/13 | | Сравнение степени ненасыщенности твердого и жидкого жиров. Омыление жира. Получение мыла и изучение его свойств: пенообразования, реакций ионного обмена, гидролиза, выделения свободных жирных кислот. |  |
| 1.10. Углеводы | **Содержание учебного материала:** | | | 2 |
| 36 | | **Понятие об углеводах***.* Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества.  **Моносахариды***.* Строение и оптическая изомерия моносахаридов. Их классификация по числу атомов углерода и природе карбонильной группы. Формулы Фишера и Хеуорса для изображения молекул моносахаридов. Отнесение моносахаридов к D- и L-ряду. Важнейшие представители моноз.  Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: реакции по альдегидной группе («серебряного зеркала», окисление азотной кислотой, гидрирование). Реакции глюкозы как многоатомного спирта: взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при комнатной температуре и нагревании. Различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое). Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы.  Сравнение строения молекулы и химических свойств глюкозы и фруктозы. Фруктоза в природе и ее биологическая роль.  Пентозы. Рибоза и дезоксирибоза как представители альдопентоз. Строение молекул.  ***Демонстрации***  Образцы углеводов и изделий из них.  Получение сахарата кальция и выделение сахарозы из раствора сахарата кальция.  Взаимодействие глюкозы с фуксинсернистой кислотой.  ***Лабораторные опыты***  Ознакомление с физическими свойствами глюкозы (аптечная упаковка, таблетки). |  |
| 37 | | **Дисахариды***.* Строение дисахаридов. Способ сочленения циклов. Восстанавливающие и невосстанавливающие свойства дисахаридов как следствие сочленения цикла.  Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы. Лактоза и мальтоза как изомеры сахарозы.  **Полисахариды***.* Общее строение полисахаридов. Строение молекулы крахмала, амилоза и амилопектин. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Гликоген. Химические свойства крахмала. Строение элементарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и химические свойства целлюлозы. Гидролиз целлюлозы, образование сложных эфиров с неорганическими и органическими кислотами. Понятие об искусственных волокнах: ацетатном шелке, вискозе. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы.  Сравнение свойств крахмала и целлюлозы.  ***Демонстрации***  Отношение растворов сахарозы и мальтозы к Cu(OH)2 при нагревании.  Ознакомление с физическими свойствами крахмала и целлюлозы.  Набухание целлюлозы и крахмала в воде.  Получение тринитрата целлюлозы.  Коллекция волокон.  ***Лабораторные опыты***  Кислотный гидролиз сахарозы.  Знакомство с образцами полисахаридов.  Обнаружение крахмала с помощью качественной реакции в меде, хлебе, йогурте, маргарине, макаронных изделиях, крупах. |  |
| Практические занятия | | | 3 |
| 38/14 | | Реакция «серебряного зеркала» глюкозы. Взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при различных температурах. |  |
| 39/15 | | Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу. |  |
| 40/16 | | Обнаружение лактозы в молоке. Действие йода на крахмал. |  |
| 1.11. Амины, аминокислоты, белки | **Содержание учебного материала:** | | | 3 |
| 41 | **Классификация и изомерия аминов***.* Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура.  **Химические свойства аминов**. Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов. Образование амидов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна.  **Применение и получение аминов***.* Получение аминов. Работы Н. Н. Зинина.  ***Демонстрации***  Физические свойства метиламина: агрегатное состояние, цвет, запах, отношение к воде. Горение метиламина.  Взаимодействие анилина и метиламина с водой и кислотами.  Окрашивание тканей анилиновыми красителями.  ***Лабораторные опыты***  Изготовление шаростержневых и объемных моделей изомерных аминов. | |  |
| 42 | **Аминокислоты***.* Понятие об аминокислотах, их классификация и строение.  Оптическая изомерия α-аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы.  Реакции конденсации. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант.  Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция. | |  |
| 43 | **Белки***.* Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции.  Биологические функции белков, их значение. Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения.  ***Демонстрации***  Обнаружение функциональных групп в молекулах аминокислот.  Нейтрализация щелочи аминокислотой.  Нейтрализация кислоты аминокислотой.  Растворение и осаждение белков.  ***Лабораторные опыты***  Растворение белков в воде и их коагуляция.  Обнаружение белка в курином яйце и молоке. | |  |
| Практические занятия | | | 3 |
| 44/17 | Образование солей анилина. Бромирование анилина. | |  |
| 45/18 | Образование солей глицина. Получение медной соли глицина. | |  |
| 46/19 | Денатурация белка. Цветные реакции белков. | |  |
| 1.12. Азотсодержащие гетероциклические  соединения. Нуклеиновые кислоты | **Содержание учебного материала:** | | | 6 |
| 47,48 | | **Нуклеиновые кислоты**. Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе.  ***Демонстрации***  Модели молекул важнейших гетероциклов.  Коллекция гетероциклических соединений.  Действие раствора пиридина на индикатор.  Взаимодействие пиридина с соляной кислотой.  ***Лабораторный опыт***  Изготовление объемных и шаростержневых моделей азотистых гетероциклов. |  |
| 49,50 | | Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная  структура. Работы Ф. Крика и Д. Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК.  ***Демонстрации***  Модель молекулы ДНК, демонстрация принципа комплементарности азотистых оснований.  Образцы продуктов питания из трансгенных форм растений и животных.  Лекарства и препараты, изготовленные методами генной инженерии и биотехнологии. |  |
| 51,52 | | Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных. |  |
| 1.13. Биологически активные соединения | **Содержание учебного материала:** | | | 8 |
| 53,54 | | **Ферменты**. Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов:селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры  и рН среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности. |  |
| 55,56 | | **Витамины***.* Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, D и Е). Авитаминозы, гипервитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика. |  |
| 57,58 | | **Гормоны***.* Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выполняющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. Классификация гормонов: стероиды, производные аминокислот, полипептидные и белковые гормоны.  Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин. |  |
| 59,60 | | **Лекарства***.* Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Группы лекарств: сульфамиды (стрептоцид), антибиотики (пенициллин), антипиретики (аспирин), анальгетики (анальгин). Механизм действия некоторых лекарственных препаратов, строение молекул, прогнозирование свойств на основе анализа химического строения.  Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы.  ***Демонстрации***  Сравнение скорости разложения Н2О2 под действием фермента каталазы и неорганических катализаторов: KI, FeCl3, MnO2.  Образцы витаминных препаратов.  Поливитамины.  Иллюстрации фотографий животных с различными формами авитаминозов.  Плакат с изображением структурных формул эстрадиола, тестостерона, адреналина.  Взаимодействие адреналина с раствором FeCl3.  Белковая природа инсулина (цветная реакция на белки).  Плакаты или кодограммы с формулами амида сульфаниловой кислоты, дигидрофолиевой и ложной дигидрофолиевой кислот, бензилпенициллина, тетрациклина, цефотаксима, аспирина.  ***Лабораторные опыты***  Испытание растворимости адреналина в воде и соляной кислоте.  Обнаружение аспирина в готовой лекарственной форме. |  |
| Практические занятия | | | 3 |
| 61/20 | | Обнаружение витамина А в подсолнечном масле. Обнаружение витамина С в яблочном соке. Определение витамина D в рыбьем жире или курином желтке. |  |
| 62/21 | | Действие амилозы слюны на крахмал. Действие дегидрогеназы на метиленовый синий. Действие каталазы на пероксид водорода. |  |
| 63/22 | | Анализ лекарственных препаратов, производных салициловой кислоты. Анализ лекарственных препаратов, производных *п-*аминофенола. |  |
| **РАЗДЕЛ 2. Общая и неорганическая химия** | | | |  |
| 2.1. Химия — наука о веществах | **Содержание учебного материала** | | | 8 |
| 64,65 | **Состав вещества***.* Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: молекулярные и структурные формулы; шаростержневые и масштабные пространственные (Стюарта—Бриглеба) модели молекул. | |  |
| 66,67 | **Измерение вещества**. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы его измерения: моль, ммоль, кмоль. Число Авогадро. Молярная масса. | |  |
| 68,69 | **Агрегатные состояния вещества***.* Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия.  Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева—Клапейрона. | |  |
| 70,71 | **Смеси веществ***.* Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси.  ***Демонстрации***  Опыты, иллюстрирующие закон сохранения массы веществ.  Набор моделей атомов и молекул. Некоторые вещества количеством в 1 моль.  Модель молярного объема газов. | |  |
| 2.2. Строение атома | **Содержание учебного материала** | | | 6 |
| 72,73 | **Атом — сложная частица***.* Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз.  Планетарная модель атома Э. Резерфорда. Строение атома по Н. Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира. | |  |
| 74,75 | **Состав атомного ядра**. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер. | |  |
| 76,77 | **Электронная оболочка атомов***.* Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа: главное, орбитальное (побочное), магнитное и спиновое. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда.  Электронные конфигурации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических элементов. Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы.  ***Демонстрации***  Фотоэффект.  Модели орбиталей различной формы.  ***Лабораторный опыт***  Наблюдение спектров испускания и поглощения соединений химических элементов с помощью спектроскопа. | |  |
| Практические занятия | | | 2 |
| 78/23 | Изготовление моделей молекул некоторых органических и неорганических веществ. | |  |
| 79/24 | Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией. Очистка веществ перекристаллизацией. | |  |
| 2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева | **Содержание учебного материала** | | | 11 |
| 80,81 | **Открытие периодического закона*.*** Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И. В. Деберейнера, А. Э. Шанкуртуа, Дж. А. Ньюлендса, Л. Ю. Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личностные качества Д. И. Менделеева. Открытие Д. И. Менделеевым Периодического закона.  ***Демонстрации***  Различные варианты таблицы Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева. | |  |
| 82,83 | **Периодический закон и строение атома***.* Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г. Мозли. | |  |
| 84 | Современная формулировка Периодического закона. | |  |
| 85,86 | Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода.  ***Демонстрации***  Образцы простых веществ оксидов и гидроксидов элементов III периода.  ***Лабораторный опыт***  Сравнение свойств простых веществ, оксидов и гидроксидов элементов III периода. | |  |
| 87,88 | Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и пе-  риодах, в том числе больших и сверхбольших. | |  |
| 89,90 | Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира. | |  |
| 2.4. Строение вещества | **Содержание учебного материала:** | | | 12 |
| 91,92 | **Понятие о химической связи*.*** Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная. | |  |
|  | **Ковалентная химическая связь***.* Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и лассификация  ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная ковалентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: σ- и π-связи. | |  |
| 93,94 | Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками. | |  |
| 95,96 | **Ионная химическая связь**. Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.  ***Демонстрации***  Модели молекул различной архитектуры.  Модели из воздушных шаров пространственного расположения sp-, sp2-, sp3-  гибридных орбиталей.  Модели кристаллических решеток различного типа.  Модели молекул ДНК и белка. | |  |
| 97,98 | **Металлическая химическая связь***.* Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями.  Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. | |  |
| 99,100 | **Водородная химическая связь***.* Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур  биополимеров.  Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т. п.  ***Лабораторные опыты***  Взаимодействие многоатомных спиртов с фелинговой жидкостью.  Качественные реакции на ионы Fe2+ и Fe3+. | |  |
| 101,  102 | **Комплексообразование***.* Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение. | |  |
| 2.5. Полимеры | **Содержание учебного материала:** | | | 4 |
| 103,  104 | **Неорганические полимеры***.* Полимеры — простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочечного строения.  Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). Минералы и горные породы. Сера пластическая.  Минеральное волокно — асбест. Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли — литосферы.  ***Демонстрации***  Коллекции пластмасс, каучуков, волокон, минералов и горных пород.  Минеральное волокно — асбест — и изделия из него.  Модели молекул белков, ДНК, РНК. | |  |
| 105,  106 | **Органические полимеры***.* Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дубление белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по различным признакам.  ***Лабораторные опыты***  Ознакомление с образцами пластмасс, волокон, каучуков, минералов и горных пород.  Проверка пластмасс на электрическую проводимость, горючесть, отношение к растворам кислот, щелочей и окислителей.  Сравнение свойств термореактивных и термопластичных пластмасс.  Получение нитей из капроновой или лавсановой смолы.  Обнаружение хлора в поливинилхлориде. | |  |
| 2.6. Дисперсные системы | **Содержание учебного материала:** | | | 4 |
| 107,  108 | **Понятие о дисперсных системах***.* Классификация дисперсных систем в зависимости от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы: коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Синерезис в гелях.  ***Демонстрации***  Виды дисперсных систем и их характерные признаки.  Прохождение луча света через коллоидные и истинные растворы (эффект Тиндаля). | |  |
| 109,  110 | **Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека**. Эмульсии и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промышленности, косметике. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой материи. Биологические, пищевые, медицинские, косметические гели. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей. Свертывание крови как биологический синерезис, его значение.  ***Лабораторные опыты***  Получение суспензии серы и канифоли.  Получение эмульсии растительного масла и бензола.  Получение золя крахмала. Получение золя серы из тиосульфата натрия. | |  |
| 2.7. Химические реакции | **Содержание учебного материала:** | | | 12 |
| 111,  112 | **Классификация химических реакций в органической и неорганической химии**. Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация.  ***Демонстрации***  Превращение красного фосфора в белый; кислорода в озон.  Модели бутана и изобутана.  Получение кислорода из пероксида водорода и воды; дегидратация этанола.  Цепочка превращений Р → Р2О5 → Н3РО4; свойства уксусной кислоты; реакции, идущие с образованием осадка, газа и воды; свойства металлов, окисление альдегида в кислоту и спирта в альдегид. | |  |
| 113,  114 | Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов  (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные). | |  |
| 115,  116 | **Вероятность протекания химических реакций***.* Внутренняя энергия, энтальпия. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Стандартная энтальпия реакций и образования веществ. Закон Г. И. Гесса и его следствия. Энтропия. | |  |
| 117,  118 | **Скорость химических реакций***.* Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации.  ***Демонстрации***  Реакции горения; реакции эндотермические на примере реакции разложения (этанола, калийной селитры, бихромата аммония) и экзотермические на примере реакций соединения (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия этиленом, гашение извести и др.).  Взаимодействие цинка с растворами соляной и серной кислот при разных температурах, разных концентрациях соляной кислоты; разложение пероксида кислорода с помощью оксида марганца (IV), каталазы сырого мяса и сырого картофеля.  Взаимодействие цинка различной поверхности (порошка, пыли, гранул) с кислотой.  Модель «кипящего слоя».  Смещение равновесия в системе: Fe3+ + 3 CNS- ←→ Fe(CNS)3; омыление жиров, реакции этерификации.  Зависимость степени электролитической диссоциации уксусной кислоты от разбавления.  Сравнение свойств 0,1 Н растворов серной и сернистой кислот; муравьиной и уксусной кислот; гидроксидов лития, натрия и калия. | |  |
| 119,120 | Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант—Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ. | |  |
| 121,122 | **Обратимость химических реакций. Химическое равновесие***.* Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье).  ***Лабораторные опыты***  Получение кислорода разложением пероксида водорода и (или) перманганата калия.  Реакции, идущие с образованием осадка, газа или воды для органических и неорганических кислот. | |  |
| 2.8. Растворы. | **Содержание учебного материала:** | | | 7 |
| 123,124 | **Понятие о растворах***.* Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная. | |  |
| 125,126 | **Теория электролитической диссоциации***.* Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости.  Сильные и средние электролиты.  ***Демонстрации***  Сравнение электропроводности растворов электролитов.  Смещение равновесия диссоциации слабых кислот. | |  |
| 127 | Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов.  ***Лабораторный опыт***  Характер диссоциации различных гидроксидов. | |  |
| 128,129 | **Гидролиз как обменный процесс**. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза.  Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации.  ***Демонстрации***  Сравнение электропроводности растворов электролитов.  Смещение равновесия диссоциации слабых кислот.  Индикаторы и изменение их окраски в разных средах.  Сернокислый и ферментативный гидролиз углеводов.  Гидролиз карбонатов, сульфатов и силикатов щелочных металлов; нитратов свинца (II) или цинка, хлорида аммония. | |  |
| Практические занятия | | |  |
| 130/25 | Приготовление растворов различных видов концентрации. | | 1 |
| 2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы | **Содержание учебного материала:** | | | 11 |
| 131,132 | **Окислительно-восстановительные реакции***.* Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ.  ***Демонстрации***  Восстановление дихромата калия цинком.  Восстановление оксида меди (II) углем и водородом.  Восстановление дихромата калия этиловым спиртом. | |  |
| 133,134 | Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления.  ***Демонстрации***  Окислительные свойства азотной кислоты.  Окислительные свойства дихромата калия.  Гальванические элементы и батарейки.  Электролиз раствора хлорида меди (II). | |  |
| 135,136 | **Классификация окислительно-восстановительных реакций***.* Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспропорционирования).  ***Лабораторные опыты***  Взаимодействие металлов с неметаллами, а также с растворами солей и растворами кислот.  Взаимодействие серной и азотной кислот с медью.  Окислительные свойства перманганата калия в различных средах. | |  |
| 137 | Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов. | |  |
| 138,139 | **Химические источники тока***.* Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы. | |  |
| 140,141 | **Электролиз расплавов и водных растворов электролитов**. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза. | |  |
| 2.10. Классификация веществ. Простые вещества | **Содержание учебного материала:** | | | 5 |
| 142 | **Классификация неорганических веществ***.* Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды (основания, кислородсодержащие кислоты, амфотерные гидроксиды). Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, оснóовные и комплексные.  ***Демонстрации***  Коллекция «Классификация неорганических веществ» и образцы представителей классов.  Коллекция «Классификация органических веществ» и образцы представителей классов.  Модели кристаллических решеток металлов.  ***Лабораторные опыты***  Ознакомление с образцами представителей классов неорганических веществ. Ознакомление с образцами представителей классов органических веществ.  Ознакомление с коллекцией руд. | |  |
| 141 | **Металлы***.* Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества — металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов.  ***Демонстрации***  Коллекция металлов с разными физическими свойствами.  Взаимодействие лития, натрия, магния и железа с кислородом; щелочных металлов с водой, спиртами, фенолом; цинка с растворами соляной и серной кислот; натрия с серой; алюминия с йодом; железа с раствором медного купороса; алюминия с раствором едкого натра.  Оксиды и гидроксиды хрома. | |  |
| 142 | **Коррозия металлов***.* Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии.  ***Демонстрации***  Коррозия металлов в зависимости от условий.  Защита металлов от коррозии: образцы «нержавеек», защитных покрытий. | |  |
| 143 | **Общие способы получения металлов***.* Металлы в природе. Металлургия и ее виды: пиро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение.  ***Демонстрации***  Коллекция руд.  Электролиз растворов солей.  Модели кристаллических решеток йода, алмаза, графита.  Аллотропия фосфора, серы, кислорода.  Взаимодействие водорода с кислородом; сурьмы с хлором; натрия с йодом; хлора с раствором бромида калия; хлорной и сероводородной воды; обесцвечивание бромной  воды этиленом или ацетиленом.  ***Лабораторные опыты***  Получение кислорода и его свойства.  Получение водорода и его свойства.  Получение пластической серы, химические свойства серы.  Взаимодействие металлов с растворами кислот и солей.  Свойства угля: адсорбционные, восстановительные.  Взаимодействие цинка или алюминия с растворами кислот и щелочей.  Окрашивание пламени катионами щелочных и щелочноземельных металлов. | |  |
| 144 | ***Неметаллы****.* Положение неметаллов в Периодической системе, особенности строения их атомов. Электроотрицательность.  Благородные газы. Электронное строение атомов благородных газов и особенности их химических и физических свойств. Неметаллы — простые вещества. Их атомное и молекулярное строение их. Аллотропия. Химические свойства неметаллов. Окислительные свойства: взаимодействие с металлами, водородом, менее электроотрицательными неметаллами, некоторыми сложными веществами. Восстановительные свойства неметаллов в реакциях с фтором, кислородом, сложными веществами — окислителями (азотной и серной кислотами и др.). | |  |
| 2.11. Основные классы неорганических и органических соединений | **Содержание учебного материала:** | | | 10 |
| 145 | **Водородные соединения неметаллов***.* Получение аммиака и хлороводорода синтезом и косвенно. Физические свойства. Отношение к воде: кислотно-основные свойства. | |  |
| 146 | **Оксиды и ангидриды карбоновых кислот**. Несолеобразующие и солеобразующие оксиды. Кислотные оксиды, их свойства. Осноóвные оксиды, их свойства. Амфотерные оксиды, их свойства. Зависимость свойств оксидов металлов от степени окисления. Ангидриды карбоновых кислот как аналоги кислотных оксидов. | |  |
| 147-148 | **Кислоты органические и неорганические***.* Кислоты в свете теории электролитической диссоциации. Кислоты в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических кислот. Общие свойства кислот: взаимодействие органических и неорганических кислот с металлами, оснóовными и амфотерными оксидами и гидроксидами, солями, образование сложных эфиров. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот.  ***Демонстрации***  Коллекции кислотных, основных и амфотерных оксидов, демонстрация их свойств.  Взаимодействие концентрированных азотной и серной кислот, а также разбавленной азотной кислоты с медью.  Реакция «серебряного зеркала» для муравьиной кислоты.  Взаимодействие раствора гидроксида натрия с кислотными оксидами (оксидом фосфора (V)), амфотерными гидроксидами (гидроксидом цинка).  Взаимодействие аммиака с хлороводородом и водой. Аналогично для метиламина.  Взаимодействие аминокислот с кислотами и щелочами. Осуществление переходов:  Са→ СаО→ Са3(РО4)2 → Са(ОН)2  Р → Р2О5 → Н3РО4  Сu→ CuO→ CuSO4 → Cu(OH)2 → CuO→ Cu  C2H5OH → C2H4 → C2H4Br2 | |  |
| 149 | **Основания органические и неорганические**. Основания в свете теории электролитической диссоциации. Основания в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических оснований. Химические свойства щелочей и  нерастворимых оснований. Свойства бескислородных оснований: аммиака и аминов.  Взаимное влияние атомов в молекуле анилина. | |  |
| 150-151 | **Амфотерные органические и неорганические соединения***.* Амфотерные основания в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных металлов: взаимодействие с кислотами и щелочами.  ***Лабораторные опыты***  Получение и свойства углекислого газа.  Свойства соляной, серной (разбавленной) и уксусной кислот.  Взаимодействие гидроксида натрия с солями (сульфатом меди (II) и хлоридом аммония).  Разложение гидроксида меди.  Получение и амфотерные свойства гидроксида алюминия.  Получение жесткой воды и изучение ее свойств.  Устранение временной и постоянной жесткости. | |  |
| 152 | **Соли***.* Классификация и химические свойства солей. Особенности свойств солей органических и неорганических кислот. | |  |
| 153-154 | **Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений**.  Понятие о генетической связи и генетических рядах в неорганической и органической химии. Генетические ряды металла (на примере кальция и железа), неметалла (серы и кремния), переходного элемента (цинка). Генетические ряды и генетическая связь в органической химии. Единство мира веществ. | |  |
| Практические занятия | | | 2 |
| 155/26 | Получение хлороводорода и соляной кислоты, их свойства. | |  |
| 156/27 | Получение аммиака, его свойства. | |  |
| 2.12. Химия элементов | **Содержание учебного материала:** | | | 18 |
| 157-158 | *s-Элементы*  **Водород***.* Двойственное положение водорода в периодической системе. Изотопы водорода. Тяжелая вода. Окислительные и восстановительные свойства водорода, его получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе.  Вода. Роль воды как средообразующего вещества клетки. Экологические аспекты водопользования. | |  |
| 159-160 | **Элементы IА-группы**. Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных металлов. Катионы щелочных металлов как важнейшая химическая форма их существования, регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения натрия и калия, их значение. | |  |
| 161-162 | **Элементы IIА-группы***.* Общая характеристика щелочноземельных металлов и магния на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Кальций, его получение, физические и химические свойства.  Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая роль.  ***Демонстрации***  Коллекции простых веществ, образованных элементами различных электронных семейств.  Коллекции минералов и горных пород.  ***Лабораторные опыты***  Изучение свойств простых веществ и соединений s-элементов. | |  |
| 163 | *р-Элементы*  **Алюминий***.* Характеристика алюминия на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атома. Получение, физические и химические свойства алюминия. Важнейшие соединения алюминия, их свойства, значение и применение. Природные соединения алюминия. | |  |
| 164-165 | **Углерод и кремний***.* Общая характеристика на основании их положения в Периодической системе Д. И. Менделеева и строения атома. Простые вещества, образованные этими элементами. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния. Важнейшие соли угольной и кремниевой кислот. Силикатная промышленность. | |  |
| 166-167 | **Галогены***.* Общая характеристика галогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Галогены — простые вещества: строение молекул, химические свойства, получение и применение.  Важнейшие соединения галогенов, их свойства, значение и применение. Галогены в природе. Биологическая роль галогенов.  ***Демонстрации***  Получение аллотропных модификаций кислорода, серы, фосфора.  Химические свойства водорода, кислорода, серы, фосфора, галогенов, углерода.  Оксиды серы, азота, углерода, железа, марганца, меди с различными степенями окисления, их свойства.  Гидроксиды серы, хрома, марганца, железа, меди, алюминия и цинка, их получение и химические свойства.  ***Лабораторные опыты***  Изучение свойств простых веществ и соединений р-элементов. | |  |
| 168 | **Халькогены***.* Общая характеристика халькогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Халькогены — простые вещества. Аллотропия. Строение молекул аллотропных модификаций и их свойства. Получение и применение кислорода и серы. Халькогены в природе,  их биологическая роль. | |  |
| 169-170 | **Элементы VА-группы***.* Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Водородные соединения элементов VА-группы. Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль. | |  |
| 171-172 | **Элементы IVА-группы***.* Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Углерод и его аллотропия. Свойства аллотропных модификаций углерода, их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевых кислот, их значение и применение. Природообразующая роль углерода для живой и кремния для неживой природы. | |  |
| 173-174 | *d-Элементы*  Особенности строения атомов d-элементов (IB-VIIIB-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединения d-элементов с различными степенями окисления. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов  в зависимости от степени окисления металла.  ***Лабораторные опыты***  Изучение свойств простых веществ и соединений d-элементов. | |  |
| Практические занятия | | | 2 |
| 175/28 | Получение гидроксидов алюминия и цинка; исследование их свойств. | |  |
| 176/29 | Получение и исследование свойств оксидов серы, углерода, фосфора. | |  |
| 2.13. Химия в жизни общества | **Содержание учебного материала:** | | | 8 |
| 177-178 | **Химия и производство**. Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Научные принципы химического производства.  Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола. | |  |
| 179-180 | **Химия в сельском хозяйстве***.* Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классификация. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства | |  |
| 181-182 | **Химия и экология***.* Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросферы от химического загрязнения. Охрана почвы от химического загрязнения. Охрана атмосферы от химического загрязнения. Охрана флоры и фауны от химического загрязнения. Биотехнология и генная инженерия. | |  |
| 183-184 | **Химия и повседневная жизнь человека***.* Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и косметики. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека. | |  |
| Практические занятия | | | 2 |
| 185/30 | Ознакомление с коллекцией удобрений и пестицидов. | |  |
| 186/31 | Ознакомление с образцами средств бытовой химии и лекарственных препаратов. | |  |
| **Итого** |  | | | **186** |
|  | Консультации | | | **3** |
|  | Промежуточная аттестация в форме экзамена | | | **12** |
| **Всего** |  | | | **201** |

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

* Биотехнология и генная инженерия — технологии XXI века.
* Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.
* Современные методы обеззараживания воды.
* Аллотропия металлов.
* Жизнь и деятельность Д.И.Менделеева.
* «Периодическому закону будущее не грозит разрушением...»
* Синтез 114-го элемента — триумф российских физиков-ядерщиков.
* Изотопы водорода.
* Использование радиоактивных изотопов в технических целях.
* Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине.
* Плазма — четвертое состояние вещества.
* Аморфные вещества в природе, технике, быту.
* Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные ха­рактеристики загрязнения окружающей среды.
* Применение твердого и газообразного оксида углерода (IV).
* Защита озонового экрана от химического загрязнения.
* Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессио­нальной деятельности.
* Косметические гели.
* Применение суспензий и эмульсий в строительстве.
* Минералы и горные породы как основа литосферы.
* Растворы вокруг нас. Типы растворов.
* Вода как реагент и среда для химического процесса.
* Жизнь и деятельность С.Аррениуса.
* Вклад отечественных ученых в развитие теории электролитической диссоциа­ции.
* Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.
* Серная кислота — «хлеб химической промышленности».
* Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля.
* Оксиды и соли как строительные материалы.
* История гипса.
* Поваренная соль как химическое сырье.
* Многоликий карбонат кальция: в природе, в промышленности, в быту.
* Реакции горения на производстве и в быту.
* Виртуальное моделирование химических процессов.
* Электролиз растворов электролитов.
* Электролиз расплавов электролитов.
* Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика,

гальваностегия. История получения и производства алюминия.

* Электролитическое получение и рафинирование меди.
* Жизнь и деятельность Г.Дэви.
* Роль металлов в истории человеческой цивилизации. История отечественной черной металлургии. Современное металлургическое производство.
* История отечественной цветной металлургии. Роль металлов и сплавов в научно­техническом прогрессе.
* Коррозия металлов и способы защиты от коррозии.
* Инертные или благородные газы.
* Рождающие соли — галогены.
* История шведской спички.
* История возникновения и развития органической химии.
* Жизнь и деятельность А.М.Бутлерова.
* Витализм и его крах.
* Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии.
* Современные представления о теории химического строения.
* Экологические аспекты использования углеводородного сырья.
* Экономические аспекты международного сотрудничества по использованию углеводородного сырья.
* История открытия и разработки газовых и нефтяных месторождений в Россий­ской Федерации.
* Химия углеводородного сырья и моя будущая профессия.
* Углеводородное топливо, его виды и назначение.
* Синтетические каучуки: история, многообразие и перспективы.
* Резинотехническое производство и его роль в научно-техническом прогрессе.
* Сварочное производство и роль химии углеводородов в нем.
* Нефть и ее транспортировка как основа взаимовыгодного международного сотрудниче­ства.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

внеаудиторная самостоятельная деятельность обучающихся (в том числе выполнение ин­дивидуального проекта) - 85 часов

**ДУП.01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГОПРЕДМЕТА

Освоение содержания дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в профессиюобеспечивает 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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | | | | Объем часов |
|  |  | | | | |  |
| **РАЗДЕЛ 1.Индивидуальный проект** | | | | | | ***70*** |
| Тема 1.1 Методология учебно-исследовательской работы | **Содержание учебного материала** | | | | | **8** |
| 1 | | | | Введение. Образование, научное познание, исследовательская деятельность. Цели и задачи индивидуального проекта |  |
| 2 | | | | Основные понятия исследовательской деятельности. Наука, научное познание, научное исследование, исследовательская работа. Объект и предмет исследовательской работы |  |
| 3 | | | | Методы организации исследований. |  |
| 4 | | | | Виды исследовательских работ: доклад, тезисы, стендовый доклад, литературный обзор, рецензия, научная статья, научный отчет, реферат, проект, учебно-исследовательская работа. |  |
| 5 | | | | Этапы исследовательского процесса. Постановка научной задачи и формулирование целей и задач исследований. Установление границ исследований и формулировка рабочей гипотезы. Структурирование систем и порядок его проведения. |  |
| **Практические занятия** | | | | | **3** |
| 6\1 | | | | Актуальность исследовательского проекта. Формулирование проблемы исследования |  |
| 7\2 | | | | Определение предмета и объекта исследования. Постановка целей и задач исследования |  |
| 8\3 | | | | Определение гипотезы исследования. Научная новизна и практическая значимость исследования |  |
| Тема 1.2 Работа над теоретическими главами индивидуального проекта | **Содержание учебного материала** | | | | | **16** |
| 9,10 | | | | Информационное обеспечение исследования**.** Информационно-поисковые системы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. |  |
| 11,12 | | | | Организация работы с литературой, *способы получения и фиксации информации.* |  |
| 13,14 | | | | Базы данных, информационные ресурсы региональных библиотек. |  |
| 15,16 | | | | Основные этапы работы над индивидуальным проектом |  |
| **Практические занятия** | | | | | **8** |
| 17\4 | | | | Выделение глав индивидуального проекта |  |
| 18-23 \5 | | | | Накопление и переработка информации для написания теоретических глав |  |
| 24\6 | | | | Составление выводов по главам |  |
| Тема 1.3 Работа над практическими главами индивидуального проекта | **Содержание учебного материала** | | | | | **19** |
| 25,26 | | | | Организация работы по накоплению информации. Цели, задачи и пути накопления информации. Документальный поток информации. |  |
| 27,28 | | | | Накопление и обработка информации. Организация работы по накоплению информации. Способы обработки информации. Работа с литературой. |  |
| 29,30 | | | | Правила проведения сравнительного анализа |  |
| 31,32 | | | | Графические способы представления информации |  |
| 33,34 | | | | Правила составление опросников, анкет |  |
| **Практические занятия** | | | | | **9** |
| 35\7 | | | | Определение продукта исследования |  |
| 36,37 \8 | | | | Составление анкет, опросников. |  |
| 38,39\ 9 | | | | Проведение сравнительного анализа |  |
| 40\10 | | | | Составление диаграмм |  |
| 41\11 | | | | Составление памяток, рекомендаций, буклетов |  |
| 42,43\ 12 | | | | Составление заключения |  |
| Тема 1.4 Правила оформления исследовательской работы | **Содержание учебного материала** | | | | | **8** |
| 44 | | | | Общие правила оформления текста научно-исследовательской работы: формат, объем, шрифт, интервал, поля, нумерация, строки, заголовки, сноски и примечания, приложения. |  |
| 45 | | | | Подготовка и окончательное оформление списка литературы. Основные правила оформления приложений. Требования к орфографической и стилистической грамотности работы, к соблюдению некоторых технических правил: поля, сноски, красные строки и т.д. |  |
| 46 | | | | Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint.  Требования к содержанию слайдов. |  |
| 47 | | | | Алгоритм написание отчета. Сильные и слабые стороны работы над своим  проектом. |  |
| 48 | | | | Что такое экспертиза. Проведение экспертизы своей и чужой деятельности.  Критерии оценивания проекта. Способы оценки. Самооценка. |  |
| **Практические занятия** | | | | | **3** |
| 49\13 | | | | Оформление титульного листа, содержания, списка литературы |  |
| 50,51\ 14 | | | | Оформления текста исследовательского проекта |  |
| Тема 1.5 Презентация исследовательских работ.  Технология публичного выступления | **Содержание учебного материала** | | | | | **11** |
| 52,53 | | | | Подготовка доклада. Требования к докладу. Психологический аспект готовности к выступлению. |  |
| 54 | | | | Культура выступления и дискуссии. Речевые ошибки. Речевое поведение. Научный спор и дискуссия. |  |
| 55,56 | | | | Использование мультимедийных презентаций для сопровождения выступления. |  |
| **Практические занятия** | | | | | **6** |
| 57,58 \ 15 | | | | Составление доклада |  |
| 59,60\ 16 | | | | Подготовка презентации. Основные правила разработки презентации. |  |
| 61,62 \ 17 | | | | Освоение приемов тренировки речевого аппарата. Отработка темпа и ритма речи. |  |
| Тема 1.6 Оценка (самооценка) успешности выполнения исследовательской работы | **Содержание учебного материала** | | | | | **8** |
| 63,64 | | | | Основные критерии оценивания исследовательских работ |  |
| 65-70 \18 | | | | Защита индивидуального проекта | **6** |
| **РАЗДЕЛ 2.Современное обществознание** | | | | | | **38** |
| Тема 1.1 Природа человека | **Содержание учебного материала:** | | | | | **6** |
| 1 | | | | Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. |  |
| 2 | | | | Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. |  |
| 3 | | | | Человек в группе. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Истоки конфликтов в среде молодежи |  |
| 4 | | | | Социализация личности. Свобода как условие самореализации личности. |  |
| 5 | | | | Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности |  |
| **Практические занятия** | | | | | **1** |
| 6\1 | | | | Человек, индивид, личность. Потребности, способности, интересы |  |
| Тема 1.2 Духовная культура личности и общества | **Содержание учебного материала:** | | | | | **3** |
| 7 | | | | Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. |  |
| 8 | | | | Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. |  |
| Практические занятия | | | | | **1** |
| 9\2 | | | | Духовная культура личности и общества. Виды культуры |  |
| Тема 1.3 Наука и образование в современном мире | **Содержание учебного материала:** | | | | | **3** |
| 10 | | | | Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом. |  |
| 11 | | | | Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование. |  |
| Практические занятия | | | | | **1** |
| 12\3 | | | | Наука в современном мире. Роль образования в жизни человека и общества |  |
| Тема 1.4 Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры | **Содержание учебного материала:** | | | | | **2** |
| 13 | | Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал. Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств. | | |  |
| Практические занятия | | | | | **1** |
| 14\4 | | Мораль. Религия. Искусство | | |  |
| Тема 1.5 Социальная роль и стратификация. Социальные нормы и конфликты | **Содержание учебного материала** | | | | | **7** |
| 15 | Социальные отношения. Социальная стратификация. Социальная мобильность | | | |  |
| 16 | Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе | | | |  |
| 17 | Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности | | | |  |
| 18 | Социальный контроль. Самоконтроль. Виды социальных норм и санкций. | | | |  |
| 19 | Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. | | | |  |
| 20 | Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни. | | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | **1** |
| 21\5 | Социальная стратификация. Виды социальных норм | | | |  |
| Тема 1.6 Важнейшие социальные общности и группы | **Содержание учебного материала** | | | | | **3** |
| 22 | | | Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации. | |  |
| 23 | | | Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Правовые отношения родителей и детей. Опека и попечительство | |  |
| Практическое занятие: | | | | | **1** |
| 24\6 | | | Семья в современной России | |  |
| Тема 1.7 Политика и власть. Государство в политической системе   | **Содержание учебного материала** | | | | | **3** |
| 25 | | | Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет. Внутренние и внешние функции государства. | |  |
| 26 | | Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. | | |  |
| Практическое занятие: | | | | | **1** |
| 27\7 | | Личность и государство | | |  |
| Тема 1.8 Правовое регулирование общественных отношений | **Содержание учебного материала:** | | | | | **10** |
| 28 | | | | Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы |  |
| 29 | | | | Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи. |  |
| 30 | | | | Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы |  |
| 31 | | | | Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица |  |
| 32 | | | | Трудовое право и трудовые правоотношения. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. |  |
| 33 | | | | Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. |  |
| 34 | | | | Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность |  |
| 35 | | | | Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. |  |
| 36 | | | | Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность |  |
| Практическое занятие: | | | | | **1** |
| 37\8 | | | | Права и обязанности человека и гражданина |  |
| 38 | | | | Дифференцированный зачет |  |
| **Раздел 3. Биология в профессии** | | | | | | **36** |
| Тема 1.1. Учение о клетке | **Содержание учебного материала** | | | | | **7** |
| 1 | | | | Объект изучения биологии — живая природа. Признаки живых организмов и их многообразие. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Роль биологии в формировании современной естественно – научной картины мира и практической деятельности людей. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования. |  |
| 2 | | | | Химическая организация клетки.Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткаяистория изучения клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. |  |
| 3 | | | | Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др. Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки |  |
| 4 | | | | Пластический и энергетический обмен. Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме.  Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов. Митоз. Цитокинез. |  |
| Практическое занятие | | | | | **3** |
| 5\1 | | | | Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. |  |
| 6\2 | | | | Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений |  |
| 7\3 | | | | Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам |  |
| Тема 1.2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов | **Содержание учебного материала** | | | | | **4** |
| 8 | | | | Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение. Образование половых клеток и оплодотворение |  |
| 9 | | | | Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Органогенез. Постэмбриональное развитие. Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов |  |
| 10 | | | | Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека |  |
| Практическое занятие | | | | | **1** |
| 11\4 | | | | Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства. |  |
| Тема 1.3. Основы генетики и селекции | **Содержание учебного материала** | | | | | **8** |
| 12 | | | | Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г.Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика. Законы генетики, установленные Г.Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание. Хромосомная теория наследственности |  |
| 13 | | | | Взаимодействие генов.Генетика пола. Сцепленное с полом наследование. Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика. |  |
| 14 | | | | Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций. |  |
| 15 | | | | Генетика — теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений — начальные этапы селекции. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов. |  |
| 16 | | | | Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека). |  |
| Практическое занятие | | | | | **4** |
| 17\5 | | | | Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания. |  |
| 18\6 | | | | Решение генетических задач. |  |
| 19\7 | | | | Анализ фенотипической изменчивости. |  |
| 20\8 | | | | Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм |  |
| Тема 1.4. Происхождение и развитие жизни на земле. Эволюционное учение | **Содержание учебного материала** | | | | | **5** |
| 21 | | | | Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация. |  |
| 22 | | | | Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С.С.Четвериков, И.И.Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции. |  |
| Практическое занятие | | | | | **3** |
| 23\9 | | | | Описание особей одного вида по морфологическому критерию |  |
| 24\10 | | | | Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушнной, почвенной*).* |  |
| 25\11 | | | | Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни. |  |
| Тема 1.5. Происхождение человека | **Содержание учебного материала** | | | | | **2** |
| 26 | | | | Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека. Родство и единство происхождения человеческих рас. |  |
| Практическое занятие | | | | | **1** |
| 27\12 | | | | Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека. |  |
| Тема 1.6. Основы экологии | **Содержание учебного материала** | | | | | **7** |
| 28 | | | | Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические  системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии. Искусственные сообщества — агроэкосистем и урбоэкосистемы. |  |
| 29 | | | | Учение В.И.Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере. |  |
| 30 | | | | Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы и пути их решения. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана. |  |
| Практическое занятие | | | | | **4** |
| 31\13 | | | | Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. |  |
| 32\14 | | | | Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). |  |
| 33\15 | | | | Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе. |  |
| 34\16 | | | | Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум). Решение экологических задач. |  |
| Тема 1.7. Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики | 35 | | | | Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Рассмотрение бионикой особенностей морфофизиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных | **1** |
|  | 36 | | | | Дифференцированный зачет | **1** |
| **Раздел 4. Физика в профессии** | | | | | | **36** |
| Тема 1.1 Механика | **Содержание учебного материала** | | | | | **6** |
| 1 | | | | Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Погрешности измерений физических величин. Физические законы. Границы применимости физических законов. Понятие о физической картине мира. Значение физики при освоении специальностей СПО. |  |
| 2 | | | | Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности. |  |
| 3 | | | | Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике |  |
| 4 | | | | Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения. |  |
| Практическое занятие | | | | | **2** |
| 5\1 | | | | Исследование движения тела под действием постоянной силы. Изучение закона сохранения импульса. Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести и упругости. |  |
| 6\2 | | | | Сравнение работы силы с изменением кинетической энергии тела. Изучение законов сохранения на примере удара шаров и баллистического маятника. Изучение особенностей силы трения (скольжения) |  |
| Тема 1.2. Молекулярная физика. Термодинамика | **Содержание учебного материала** | | | | | **5** |
| 7 | | | | Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная. |  |
| 8 | | | | Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы |  |
| 9 | | | | Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация. |  |
| Практические занятия | | | | | **2** |
| 10\3 | | | | Измерение влажности воздуха. Измерение поверхностного натяжения жидкости. Наблюдение процесса кристаллизации. Изучение деформации растяжения |  |
| 11\4 | | | | Изучение теплового расширения твердых тел. Изучение особенностей теплового расширения воды |  |
| Тема 1.3. Электродинамика | **Содержание учебного материала** | | | | | **10** |
| 12 | | | | Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. |  |
| 13 | | | | Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. |  |
| 14 | | | | Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Электродвижущая сила источника тока. |  |
| 15 | | | | Закон Ома для полной цепи. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею. Закон Джоуля-Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока. |  |
| 16 | | | | Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы. |  |
| 17 | | | | Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. |  |
| 18 | | | | Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц. |  |
| 19 | | | | Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля |  |
| Практические занятия | | | | | **2** |
| 20\5 | | | | Изучение закона Ома для участка цепи, последовательного и параллельного соединения проводников. Изучение закона Ома для полной цепи |  |
| 21\6 | | | | Изучение явления электромагнитной индукции. Определение коэффициента полезного действия электрического чайника. Определение температуры нити лампы накаливания. Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника напряжения |  |
| Тема 1.4. Колебания и волны | **Содержание учебного материала** | | | | | **6** |
| 22 | | | | Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания. |  |
| 23 | | | | Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение. |  |
| 24 | | | | Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. |  |
| 25 | | | | Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии. |  |
| 26 | | | | Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А. С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн. |  |
| Практическое занятие | | | | | **1** |
| 27\7 | | | | Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза). Индуктивные и емкостное сопротивления в цепи переменного тока |  |
| Тема 1.5 Оптика | **Содержание учебного материала** | | | | | **3** |
| 28 | | | | Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. |  |
| 29 | | | | Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. |  |
| Практические занятия | | | | | **1** |
| 30\8 | | | | Изучение изображения предметов в тонкой линзе. Изучение интерференции и дифракции света. Градуировка спектроскопа и определение длины волны спектральных линий |  |
| Тема 1.6. Основы специальной теории относительности | **Содержание учебного материала** | | | | | **1** |
| 31 | | | | Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Постулаты Эйнштейна. Пространство и время специальной теории относительности. Связь массы и энергии свободной частицы. Энергия покоя |  |
| Тема 1.6. Элементы квантовой физики | **Содержание учебного материала** | | | | | **4** |
| 32 | | | | Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. |  |
| 33 | | | | Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые генераторы. |  |
| 34 | | | | Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова - Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. |  |
| 35 | | | | Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы |  |
|  | 36 | | | | Дифференцированный зачет | **1** |
| **Всего часов** |  | | | | | **180** |

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

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной про­граммы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в обра­зовательную программу, с дисциплинами ОП.02. Товароведение продовольственных то­варов, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | * соблюдать санитарно­эпидемиологические 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 2.2-28, ПК 3.2-3.6, | рассчитывать энергетическую ценность блюд; | * пищевые вещества и их значение для организма человека; * суточную норму потребности чело- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-55 | рассчитывать суточный расход энергии в зависимо­сти от основного энергетиче­ского обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий по­требителей | века 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 |
|  |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её со­ставные части.  Правильно выявлять и эф­фективно искать информацию, необходимую для решения за­дачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными мето­дами работы в профессиональ­ной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и по­следствия своих действий (са­мостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и про­блем в профессиональном и/или со­циальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных об­ластях.  Методы работы в профессиональ­ной и смежных сферах.  Структура плана для решения за­дач.  Порядок оценки результатов ре­шения задач профессиональной дея­тельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска Структурировать получае­мую информацию  Выделять наиболее значи­мое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты по­иска | Номенклатура информационных источников применяемых в профес­сиональной деятельности  Приемы структурирования ин­формации  Формат оформления результатов поиска информации |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой докумен­тации в профессиональной дея­тельности  Выстраивать траектории профессионального и личност­ного развития | Содержание актуальной норма­тивно-правовой документации  Современная научная и профес­сиональная терминология  Возможные траектории профес­сионального развития и самообра­зования |
| ОК 04 | Организовывать работу кол­лектива и команды  Взаимодействовать с колле­гами, руководством, клиента­ми. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на го­сударственном языке Оформлять документы | Особенности социального и куль­турного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельно­сти по профессии | Сущность гражданско­патриотической позиции  Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выпол­нения профессиональной деятельно­сти |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологи­ческой безопасности  Определять направления ре­сурсосбережения в рамках профессиональной деятельно­сти по профессии | Правила экологической безопас­ности при ведении профессиональ­ной деятельности  Основные ресурсы задействован­ные в профессиональной деятельно­сти  Пути обеспечения ресурсосбере­жения. |
| ОК 09 | Применять средства инфор­мационных технологий для ре­шения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устрой­ства информатизации  Порядок их применения и про­граммное обеспечение в профессио­нальной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл чет­ко произнесенных высказыва­ний на известные темы (про­фессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессио­нальные темы  строить простые высказыва­ния о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объ­яснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные со­общения на знакомые или ин­тересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профес­сиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональ­ная лексика)  лексический минимум, относя­щийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональ­ной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельно­сти обучающихся** | **Объем**  **ча­**  **сов** | **Осваиваемые**  **элементы**  **компетен­**  **ций** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **1** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и откры­тия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. |
| **Раздел 1** | Основы микробиологии в пищевом производстве | **11** | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| Тема 1.1  Основные группы микро­организмов, их роль в пищевом производстве | Содержание учебного материала | **5** |
| Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и ви­русов. |
| Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. |
| Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорга­низмов в круговороте веществ в природе. |
| Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно­-гигиенических условий предприятий общественного питания. |
| **Практическое занятие №1** | **2** | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2 . 1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов |  |
| **Лабораторная работа №1** |  |
| Изучение под микроскопом микроорганизмов | **2** |
| Тема 1.2  Основные пищевые ин­фекции и пищевые отравления | Содержание учебного материала | 6 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности |
| Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники зараже­ния, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцел­лез, туберкулез, сибирская язва, ящур. |
| Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения |
| Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития |
| Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на пред­приятиях общественного питания |
| Схема микробиологического контроля |
| **Практическое занятие №2** | 2 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Написание реферата |  |
| **Раздел 2** | **Основы физиологии питания** | **15** |  |
| Тема 2.1  Основные пище вые ве­щества, их источники, роль в структуре пи­тания | Содержание учебного материала | 2 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологиче­ская роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточ­ная норма потребности человека в питательных веществах |
| Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое зна­чение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания |
| **Практическое занятие №3** | 1 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | 1 |
| Тема 2.2  Пищеварение и усвояе­мость пищи | Содержание учебного материала | 3 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| 1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения |
| 2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи |
| **Практическое занятие №4** | 1 |
| Изучение схемы пищеварительного тракта. |  |
| **Практическое занятие №5** | 1 |
| Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи |  |
| Тема 2.3  Обмен веществ и энергии | Содержание учебного материала | 4 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссими­ляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулиро­вания его в организме человека |
| Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Су­точный расход энергии. Энергетический баланс организма. Мето­дика расчёта энергетической ценности блюда |
| **Практическое занятие № 6** |  | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | 1 |
| **Практическое занятие № 7** |  |
| 1. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавате­ля) | 1 |
| Тема 2.4  Рациональное сбаланси­рованное питание для различных групп на­селения | Содержание учебного материала | 6 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| 1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим пита­ния и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда |
| 2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики состав­ления рационов питания |
| **Практическое занятие №8** | 2 |  |
| 1. Составление рационов питания для различных категорий потребите­лей | 2 |  |
| **Раздел 3** | **Санитария и гигиена в пищевом производстве** | **12** |  |
| Тема 3.1  Личная и производствен­ная гигиена | Содержание учебного материала | 2 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| 1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требо­вания к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения ме­дицинских обследований.  Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. |
| Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производствен­ной гигиены |
| Тема 3.2 Санитарно­-гигиенические требо­вания к помещениям | Содержание учебного материала | 5 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркиров­ки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.  Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудова­ния, инвентаря, посуды в организациях питания |
| Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения. |
| Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения |
| **Практическое занятие № 9** | 1 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | 6 |  |
| Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к орга­низациям общественного питания, изготовлению и оборотоспо­собности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Подготовка презентации |  |  |
| Тема 3.3 Санитарно­-гигиенические требо­вания к кулинарной обработке пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 4 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| 1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной об­работке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов |
| 2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изде­лия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок |
| **Практическое занятие № 10** | 1 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). |  |
| Тема 3.4 Санитарно-­гигиенические требо­вания к транспорти­рованию, приемке и хранению пищевых продуктов | **Содержание учебного материала**  Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация  Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, уст­ройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции | 1 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| **Дифференцированныйзачет** |  | **1** |  |
| **Всего:** | | **40** |  |
| **Самостоятельная работа** | | **10** |  |
| **Итого** | | **50** |  |

**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 опаснымифакторами (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 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1.**  **Химический состав пищевых продуктов** | 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. | **2** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Энергетическая ценность пищевых продуктов |
| **Тема 1.**  **Классификация продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | **3** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| **1.** Классификация продовольственных товаров. |
| 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **4** |
| **Тема 2.**  **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |
| 1. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |
| **Тематика практических работ** | **6** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.  2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту  3. Товароведная характеристика экзотических плодов, ягод | **6** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **4** |  |
| **Тема 3**  **Товароведная характеристика зерновых товаров** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. |
| 1. Условия и сроки хранения зерновых товаров |  |
| **Тематика практических работ** | **4** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту. 2. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту. | **4** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **4** |  |
| **Тема 4.**  **Товароведная характеристика молочных товаров** | **Содержание учебного материала** | **3** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров |
| 2. Условия и сроки хранения молочных товаров |
| **Тематика практических работ** | **4** |  |
| 1. Ознакомление с ассортиментом молока, сливок и оценка качества по стандарту 2. Ознакомление с ассортиментом сыра и оценка качества по стандарту. | **4** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **4** |  |
| **Тема 5**  **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов |
| 1. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов |
| **Тематика практических работ** | **5** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.  2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | **5** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **4** |  |
| **Тема 6.**  **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. |
| 1. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов |
| **Тематика практических работ** | **5** |  |
| 1. Органолептическая оценка качества мяса 2. Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий по органолептическим показателям | **5** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **4** |  |
| **Тема 7.**  **Товароведная характеристика**, **яичных продуктов, пищевых жиров** | **Содержание учебного материала** | **3** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение |
| 1. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров |
| **Тематика практических работ** | **4** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.  2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту | **4** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **4** |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |
| **Тема 8.**  **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. |
| 1. Условия и сроки хранения |
| **Тематика практических работ** | **4** |  |
| 1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту   Ознакомление с ассортиментом и оценка качества шоколада.  2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества мёда по органолептическим показателям. | **4** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **4** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |
| **Всего:** | | **99** |  |

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 31-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготов­ления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответ­ствии с правилами техники безопасности, санитарии и по­жарной безопасности; определять вид, выбирать в со­ответствии с потребностью про­изводства технологическое обо­рудование, инвентарь, инстру­менты;  подготавливать к работе, ис­пользовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безо­пасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориен­тироваться в экстренной ситуа­ции | классификацию, основные техниче­ские характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной экс­плуатации различных групп техно­логического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрика­тов, готовой кулинарной и конди­терской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инстру­ментов, посуды для различных про­цессов приготовления и отпуска ку­линарной и кондитерской продук­ции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинар­ной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, по­жарной безопасности; правила охраны труда в организаци­ях питания |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или про­блему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её состав­ные части.  Правильно выявлять и эффек­тивно искать информацию, не­обходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия. Определять необходимые ресур­сы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план. Оценивать результат и последст­вия своих действий (самостоя­тельно или с помощью настав­ника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и про­блем в профессиональном и/или со­циальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных об­ластях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов реше­ния задач профессиональной дея­тельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска ин­формации  Определять необходимые источ­ники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значи­мость результатов поиска Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных ис­точников применяемых в профес­сиональной деятельности Приемы структурирования инфор­мации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность норма­тивно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории про­фессионального и личностного развития | Содержание актуальной норматив­но-правовой документации Современная научная и профессио­нальная терминология Возможные траектории профессио­нального развития и самообразова­ния |
| ОК 04 | Организовывать работу коллек­тива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государ­ственном языке Оформлять документы | Особенности социального и куль­турного контекста Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профес­сиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско­патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполне­ния профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологиче­ской безопасности Определять направления ресур­сосбережения в рамках профес­сиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасно­сти при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбереже­ния. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 09 | Применять средства информаци­онных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное про­граммное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной 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 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование раз­делов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Осваиваемые  элементы  компетенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1 | Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания | 24 |  |
| Тема 1.1  Классификация и характеристика ос­новных типов орга­низаций питания | Содержание учебного материала | 4 | ОК1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных произ­водственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |
| Тема 1.2  Принципы органи­зации кулинарного и кондитерского производства | Содержание учебного материала | 20 | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабо­чих мест повара. |
| 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации пита­ния. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов |
| 3. Характеристика способов кулинарной обработки |
| 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовле­ния полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. |
| 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организа­ции рабочих мест в суповом и соусном отделениях |
| 6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. |
| 7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе |
| 8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хране­нию и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания |  |  |
| Тематика практических занятий | 6 | ОК1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). | 2 |
| 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). | 2 |
| 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям) | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных произ­водственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |
| Раздел 2 | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарно­го и кондитерского производства | 40 |  |
| Тема 2.1  Механическое обору­дование | Содержание учебного материала | 24 | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Авто­матика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной экс­плуатации |
| 2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и харак­теристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| 3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назна­чение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| 4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройст­во. Правила безопасной эксплуатации |
| 5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной экс­плуатации |
| 6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий | 3 |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных произ­водственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |  |
| Тема 2.2  Тепловое оборудова­ние | Содержание учебного материала | 10 | ОК1-7, 9, 10  ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автома­тика безопасности. Правила безопасной эксплуатации |
| 2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопас­ной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| 3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Клас­сификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное обо­рудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| 4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безо­пасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий | 2 |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования | 1 |
| 2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудо­вания. | 1 |
| Самостоятельная работа обучающихся |  |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных произ­водственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |
| Тема 2.3  Холодильное обору­дование | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 |
| 1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной экс­плуатации |
| 2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| Тематика практических занятий | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | 2 | ПК 5.1-5.5 |
| Самостоятельная работа обучающихся |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных произ­водственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |
| **Всего:** | | **64** |  |

**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 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Наименование раз­делов и тем* | *Содержание учебного материала и формы организации деятельности*  *обучающихся* | *Объем ча­сов* | *Осваиваемые*  *элементы*  *компе­*  *тенций* |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| *Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности* | | *26* |  |
| *Тема 1.1*  *Принципы рыночной экономики* | *Содержание учебного материала* | *10* |  |
| Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с дру­гими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы произ­водства, их классификация. Производственные возможности общества и ограни­ченность ресурсов | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| *1.* Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструкту­ра и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| *Самостоятельная работа обучающихся* Изучение и анализ информации о состоя­нии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития. Источники информации  Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости»,  Интернет-ресурсы: http:// [www.Economi.gov](http://www.Economi.gov). ru, http:// bibliotekar. ru | 5 |
| *Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйство­вания.* | *Содержание учебного материала*  *1.* Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. | *16* | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки от­расли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельно­сти. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. |  | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. |  | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| *Тематика практических занятий* | *2* |  |
| *Практические занятия 1.* Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулиро­вания их деятельности. (Решение ситуационных задач) | *2* | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| *Самостоятельная работа обучающихся*  Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на совре­менном этапе развития ствующая редакция, 2016г)  Интернет-ресурсы: http:// [www.Economi.gov](http://www.Economi.gov). ru, http:// bibliotekar. ru российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»  Источники информации  1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. - 688с. - ( кодексы Рос­сийской Федерации).  2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и сред­него предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N209-ФЗ (дей- | 5 |  |
| *Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда* | | *24* |  |
| *Тема 2.1*  *Основные положения законодательства, регулирующие тру­довые отношения* | *Содержание учебного материала* | *10* |  |
| .Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников |  | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| *Тематика практических занятий и лабораторных работ* | *4* |  |
| *Практические занятия 2.* Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора | *2* | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| *Практические занятия 3.* Определение материальной ответственности работода­телей и работников. Решение ситуационных задач. | *2* | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| *Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*  Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи.  Источники информации  Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] - М.: Рид Групп, 2016. - 256 с. - (Законодательство России с комментариями к измене­ниям). | 5 |  |
| *Тема 2.2.*  *Механизм форми­рования и фор­мы оплаты труда* | *Содержание учебного материала* | *14* |  |
| Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Фор­мирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. |  | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| *Тематика практических занятий* | *2* |  |
| *Практические занятия 4.* Расчет заработной платы при различных формах оп­латы труда | *4* | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| ***Всего:*** | | ***65*** |  |

ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 22-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-55 | -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 материально­ответственными 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. |
| 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 зада чи 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 об ластях.  Методы работы в профессио­нальной и смежных сферах.  Структура плана для решения  задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс по­иска  Структурировать получае­мую информацию  Выделять наиболее значи­мое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты по­иска | Номенклатура информацион­ных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации  Формат оформления результа­тов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой докумен­тации в профессиональной дея­тельности  Выстраивать траектории профессионального и личност­ного развития | Содержание актуальной нор­мативно-правовой документации Современная научная и про­фессиональная терминология  Возможные траектории про­фессионального развития и самооб­разования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с кол­легами, руководством, клиента­ми. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельно­сти |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления докумен­тов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско­патриотической позиции  Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе вы­полнения профессиональной дея­тельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безо пасности 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 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разде­лов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучаю­щихся | Объем в часах | Осваиваемые элементы ком­петенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1.  Общая характеристика бухгалтерского учета | **Содержание учебного материала** | 4 |  |
| 1.Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгал­терского учета | ПК   1. 1.5    1. 2.5 2. 3.5 3. 4.5 4. 5.5 ОК1-5, 9, 10 |
| 2.Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общест­венном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности |
| 1. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов 2. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация уче­та на предприятии ресторанного бизнеса |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция)  Источники информации  Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N402-ФЗ (действующая редакция) [httD://www.consultant.ru/document/cons doc LAW 122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/) | 2 |  |
| Тема 2. | **Содержание учебного материала** | 10 |  |
| Ценообразование в обще- | 1*.* Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания |  | ПК |
| ственном питании | 2*.* Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и |  | 1.2-1.5 |
|  | полуфабрикаты собственного производства |  | 2.2-2.5 |
|  | 3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета |  | 3.2-3.5 |
|  | 4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления |  | 4.2-4.5 |
|  | 5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, муч­ных и кондитерских изделий |  | 5.2-5.5  ОК1-5, 9, 10 |
|  | **Практическое занятие** | **8** |  |
| 1. Работа со Сборником рецептур:   * расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции   собственного производства,   * определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья | 2 | ПК   1. 1.5    1. 2.5 2. 3.5 3. 4.5 4. 5.5 ОК1-5, 9, 10 |
| 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | 2 |
| 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек. | 4 |
| Тема 3.  Материальная ответ­ственность. Инвентаризация | **Содержание учебного материала** | **3** |  |
| *1.* Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой дого­вор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформ­ления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчет­ность материально-ответственных лиц | ПК   1. 1.5    1. 2.5 2. 3.5 3. 4.5 4. 5.5 ОК1-5, 9, 10 |
| *2.* Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентариза­ции, порядок ее проведения и документальное оформление |
| **Самостоятельная работа обучающихся** (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)  2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансо­вых обязательств"  Источники информации  1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. - М.: Омега-Л, 2016. - 688с. - ( кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации иму­щества и финансовых обязательств"  [**http://www.consultant.ru/document/cons doc LAW 7152/**](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152) | 2 |
| Тема 4.  Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания | **Содержание учебного материала**  1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания,  документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков  2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой | **3** | ПК 1.2-1.5  2.2- 2.5  3.2- 3.5  4.2- 4.5  5.2- 5.5  ОК1-5, 9, 10 |
| **Практическое занятие**  Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | 2 | ПК 1.2-1.5   1. 2.5 2. 3.5 3. 4.5 4. 5.5 5. ОК1-5, 9, 10 |
| Тема 5.  Учет продуктов на производстве, от­пуска и реализации продукции и това­ров предприятия­ми общественного питания | **Содержание учебного материала** | **6** | ПК 1.2-1.5   1. 2.5 2. 3.5 3. 4.5 4. 5.5 ОК1-ОК5, ОК9,   ОК10 |
| 1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного пи­тания |
| 2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Докумен­тальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции |
| 3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в конди­терском цехе |
| **Практическое занятие** | 4 | ПК 1.2-1.5   1. 2.5 2. 3.5 3. 4.5 4. 5.5 ОК1-5, 9, 10 |
| Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реали­зованной продукции и полуфабрикатов на производстве. | 4 |
| Тема 6.  Учет денежных  средств, расчетных и кредитных опе­раций | **Содержание учебного материала** | **4** | ПК 1.2-1.5   1. 2.5 2. 3.5 3. 4.5 4. 5.5 ОК1-5, 9, 10 |
| 1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам |
| 2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| 3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно­-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документаль­ное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кас­совых машин при осуществлении денежных расчетов с населени­ем», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  **Источники информации**   1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/> 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/>   **Правила розничной торговлитекст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.**[**http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\_roznichnoj\_torgovli**](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli)**/** | 4 |  |
| **Промежуточная аттестация** | **Дифференцированный зачёт** | **2** |  |
| ***Всего:*** | | **36** |  |

**ОП.06 ОХРАНА ТРУДА**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем образовательной программы | 40 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 23 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 16 |
| самостоятельная работа | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 1 |

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 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| **1.** Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли |
| **Р Раздел 1.** | **Нормативно - правовая база охраны труда** | **13** |  |
| **Тема 1.1**  **Законодательство в области охраны труда** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК 1-7, ОК 9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| **1.** Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения |
| 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). |
| 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия |
| 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание |
| **Тематика практических работ** | **2** |  |
| 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда |  |  |
| **Тема 1.2**  **Обеспечение охраны труда** | **Содержание учебного материала** | **3** | **ОК 1-7, ОК 9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| **1.** Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда |
| 2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции |
| 3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения | **3** |
| **Тема 1.3.**  **Организация**  **охраны труда в**  **организациях, на предприятиях** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК 1-7, ОК 9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение |
| 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников |
| 3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации |
| 4.Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда |
| **Тематика практических работ** | **2** |
| 1.Права и гарантии работников на труд (тестирование)  2. Виды инструктажей по охране труда (ситуационные задачи) |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности. | **2** |
| **Раздел 2** | **Условия труда на предприятиях общественного питания** | **12** | **ОК 1-7, ОК 9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| **Тема 2.1**  **Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы** | **Содержание учебного материала** | **7** |
| 1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм |
| 2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека |
| 3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов |
| **Тематика практических занятий** | **3** |  |
| **1.** Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.  2. Вредные производственные факторы (тестирование) |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда | **3** |  |
| **Тема 2.2**  **Производственный травматизм и**  **профессиональные**  **заболевания** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний |
| 2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| 1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» | **2** |
| **Раздел 3** | **Электробезопасность и пожарная безопасность** | **17** |  |
| **Тема 3.1** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК 1-7, ОК 9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) |
| 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования |
| 3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения |
| 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия |
| 5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания |
| **Тематика практических занятий** | **1** |  |
| 1.Электробезопасность (тестирование) |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания | **2** |  |
| **Тема 3.2**  **Пожарная**  **безопасность** | **Содержание учебного материала** | **8** | **ОК 1-7, ОК 9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции |
| 2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров |
| 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения |
| 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение |
| 5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания |
| **Тематика практических занятий** | **4** |  |
| 1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания | **2** |  |
| **Тема 3.3**  **Требования**  **безопасности к производственному оборудованию** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7, ОК 9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности |
| 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования |
| 3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др |
|  |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| 1 Требования, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (тестирование) |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования | **1** |  |
| **Дифференцированный зачет** | **1** |
| **В ВСЕГО:** | | **60** |  |

**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;  количественныеместоимения much, many, few, a few, little, a little;  глагол, понятиеглагола-связки;  образованиеиупотреблениеглаголовв Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | | Объем часов | Коды компетенций,  формированию которых способствует элемент программы |
|  |  | | |  |  |
|  | | | |  |  |
| Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки | **Содержание учебного материала** | | | **18** | ОК 1-5,9,10 |
| Практическое занятие : | | |  |  |
| 1-2 | | Освоение лексического материала по теме :Продукты питания и способы кулинарной обработки. | 2 |  |
| 3-4 | | Варка продуктов | 2 |  |
|  | 5-6 | | Местоимения(личные,притяжательные,возвратные) | 2 |  |
| 7-  8 | | Объектный падеж,неопределённыеместоимения,производные от some,any,no,every | 2 |  |
| 9  10 | | Простые нераспространённые предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым( с инфинитивом) | 2 |  |
| 11  12 | | Простые предложения, распространённые за счёт однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения | 2 |  |
| 13  14 | | Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные,побудительные и порядок слов в них | 2 |  |
| 15  16 | | Безличные предложения |  |  |
| 17  18 | | Понятие глагола-связки. | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся: | | | 4 |  |
| Составление кроссвордов по теме " Продукты питания"(выполнение заданий на закрепление изученного):освоение лексического материала по теме ,чтение,перевод текстов, выполнение грамматических упражнений | | |  |  |
| Тема 2 Типы организаций питания и работа персонала | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Практическое занятие: | | | 10 | ОК1-5,9,10 |
| 19  20 | | Освоение лексического материала по теме " Типы организаций питания и работа персонала" | 2 |  |
| 21  22 | | Рестораны | 2 |  |
| 23  24 | | Кафе. Закусочные | 2 |  |
| 25  26 | | Столовые | 2 |  |
| 27  28 | | Имя существительное :его основные функции в предложении ,имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | 4 |  |
| Написать сочинение на тему " Работа кухни"(выполнение заданий на закрепление изученного),освоение лексического материала по теме1,чтение,перевод текстов,выполнение грамматических упражнений | | |  |  |
|  | | | |  |  |
|  | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Тема 3. Составление меню.Названия блюд | Практическое занятие: | | | 10 | ОК 1-5,9,10 |
|  | 29  30 | | Освоение лексического материала по темам: " Названия блюд"," Виды меню и структура меню" | 2 |  |
| 31  32 | | Артикль :определённый, неопределённый, нулевой | 2 |  |
| 33  34 | | Основные случаи употребления определённого и неопределённого артикля | 2 |  |
| 35 | | Употребление существительных без артикля | 1 |  |
| 36 | | Закуски | 1 |  |
| 37 | | Горячие блюда | 1 |  |
| 38 | | Десерты.Напитки | 1 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | 4 |  |
| Составить меню ресторана,кафе | | |  |  |
| Тема 4 Кухня. Производственные помещения и оборудование | **Содержание учебного материала** | | | 10 |  |
| Практическое занятие: | | |  |  |
| 39  40 | | Освоение лексического материала по теме " Кухонное оборудование. Производственные помещения" | 2 | ОК 1-5,9,10 |
| 41  42 | | Степени сравнения прилагательных | 2 |  |
| 43  44 | | Имена прилагательные в положительной,сравнительной и превосходной степенях,образованные по правилу, а также исключения | 2 |  |
| 45  46 | | Образование и употребление глаголов в Past,FutureSimple/ Indefinite | 2 |  |
| 47  48 | | Особенности кухонь России и Европы | 2 |  |
| Тема 5 Кухонная,сервировочная и барная посуда | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
|  | Практическое занятие: | | | 10 | ОК 1-5,9,10 |
| 49  50 | | Освоение лексического материала по теме "Кухонная,сервировочная и барная посуда", " Сервировка стола" | 2 |  |
|  | 51  52 | | Образование и употребление глаголов в Present, Past, FutureSimple | 2 |  |
| 53  54 | | Герундий | 2 |  |
| 55  56 | | Кухонная посуда | 2 |  |
| 57  58 | | Столовая посуда | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | 4 |  |
| (выполнение заданий на закрепление изученного) по темам №4,№5:освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений | | |  |  |
| Тема 6 Обслуживание посетителей в ресторане | **Содержание учебного материала** | | | 10 |  |
| Практическое занятие: | | |  | ОК1 -5,9,10 |
| 59  60 | | Освоение лексико-грамматического материала по теме "Обслуживание посетителей в ресторане" | 2 |  |
| 61  62 | | Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite | 2 |  |
| 63  64 | | Использование глаголов в PresentSimple/Indefinite для выражения действий в будущем | 2 |  |
| 65  66 | | Придаточные предложения времени и условия(if, when) | 2 |  |
| 67  68 | | Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | 4 |  |
| Составить диалоги по теме " Обслуживание посетителей в ресторане" | | |  |  |
| Тема 7 Система закупок и хранения продуктов | **Содержание учебного материала** | | | 6 |  |
| Практическое занятие: | | |  | ОК 1-5,9,10 |
| 69  70 | | Освоение лексического материала по теме " Система закупок и хранения продуктов" | 2 |  |
| 71  72 | | Закупки в ресторане,хранение | 2 |  |
|  | 73  74 | | Образование и употребление глаголов в PresentContinuous/Progressiv | 2 |  |
| Тема 8 Организация работы официанта и бармена | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Практическое занятие: | | | 4 | ОК 1-5,9,10 |
| 75  76 | | Освоение лексического материала по теме " Организация работы официанта и бармена" | 2 |  |
| 77 | | Неопределённы наречия , производные от some ,any, no, every | 1 |  |
| 78 | | Наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределённые наречия,производные от some,any,every | 1 |  |
| Самостоятельная работа обучающегося | | | 4 |  |
| (выполнение заданий на закрепление изученного) по темам №7,№8:освоение лексического материала по темам,чтение,переводтекстов,выполнение грамматических упражнений,составление диалогов | | |  |  |
| Тема 9 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
|  | Практическое занятие: | | | 5 | ОК 1-5,9,10 |
|  | 79 | Освоение лексического материала по теме "Кухни разных стран" | | 1 |  |
| 80 | Совершённые времена глагола:Present,Past, Future Perfect | | 1 |  |
| 81 | Славянская кухня | | 1 |  |
| 82  83 | Дифференцированный зачёт | | 2 |  |
|  | Самостоятельная работа обучающихся:  Подготовить презентации по национальным кухням(выполнение заданий на закрепление изученного):освоение лексического материала по теме 9,чтение,перевод текстов | | | 4 |  |
|  | Самостоятельная работа | | | 28 |  |
|  | **ИТОГО** | | | **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 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем**  **часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел I. Гражданская оборона** | | | **20** |  |
| **Тема 1.1.**  **Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера** | | **Содержание учебного материала** | 14 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций |
| Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера, причины возникновения. Чрезвычайные ситуации военного времени. |
| Защита населения и территорий при стихийных бедствиях |
| Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах |
| Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке |
| Обеспечение безопасности при эпидемии |
| Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником |
| **Тематика практических занятий** | 4 |
| Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения |
| **Тема 1.2.**  **Организация гражданской обороны** | | **Содержание учебного материала** | 6 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения |
| Приборы радиационной и химической разведки и контроля |
| Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения |
| **Тематика практических занятий** | 4 |
| Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК |
| **Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка** | | | **14** | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| **Тема 2.1.**  **Основы обороны государства. Военная доктрина**  **Российской Федерации** | | **Содержание учебного материала** | 4 |
| Военная доктрина Российской Федерации. Основы обороны государства. Основные документы по безопасности Российских территорий. Национальная безопасность и национальные интересы России. Классификация видов и родов войск ВС РФ. Структура военной организации. Состав и структура ВС России, основные цели и задачи. |
| **Тема 2.2. Терроризм, как серьезная угроза национальной безопасности России.** | | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Терроризм в любых формах своего проявления. Проблема терроризма и борьба.  Федеральный закон «О борьбе с терроризмом». Организация работы по противодействию терроризму. Концепция национальной безопасности РФ. Террористические группировки. Информационное оружие. |
| **Тема 2.3. Основы военной службы** | | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Мероприятия, проводимые в рамках обязательной подготовки граждан к военной службе. Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета. Постановка на воинский учет. |
| **Тема 2.4**  **Основы медико-санитарной подготовки.** | | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общества. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни. Психологическая уравновешенность, двигательная активность и закаливание. |
| **Раздел 3 Основы медицинских знаний (девушки)** | | | **35** |  |
| Тема 3.1. Строение и функции организма человека | **Практические занятия:**  1.Анатомическое строение организма человека. Понятие об опорно-двигательном аппарате  2.Строение и функции дыхательной системы  3.Сердечнососудистая система и ее функции. Понятие о работе сердца и кровеносных сосудов. Пульс и артериальное давление  4.Пищеварительная система и ее роль для организма человека. Состав пищи, пищевой рацион  5.Головной и спинной мозг | | **6** | ОК 07 |
| Тема 3.2. Основы здорового образа жизни | 1.Определение понятия «образ жизни». Основные пути формирования здоровья. Приоритеты здорового образа жизни. Составляющие здорового образа жизни  2. Курение и его влияние на здоровье человека. Употребление алкогольных напитков и их последствия. Алкоголизм как социальная болезнь. Наркомания и ее последствия  3. Профилактика вредных привычек и борьба с ним  4. Понятие об инфекционных болезнях. Профилактика инфекционных болезней | | **6** | ОК 07 |
| **Практические занятия:** | | 2 |  |
| Здоровое питание, двигательная активность, занятия физкультурой и спортом, закаливание, личная гигиена | |  |  |
| Тема 3.3 Первая медицинская помощь | 1. Правовые основы оказания первой медицинской помощи.  2. Понятие об асептике и антисептике. Средства оказания первой помощи: перевязочный материал, шины, антисептики, табельные и подручные средства  3. Понятие о травме. Закрытые и открытые травмы  4. Кровотечения наружные и внутренние. Причины кровотечений и способы их остановки  5. Ожоги и обморожения  6. Укусы ядовитых змей, насекомых и принципы оказания первой помощи  7. Пищевые отравления, отравления ядовитыми растениями и грибами, способы промывания желудка  8. Электротравма, причины и последствия, правила оказания первой помощи  9. Утопление, причины, виды, способы извлечения из воды, оказание помощи утопающим  10.Удушье, отравление угарным и другими газами, оказание первой помощи. Неотложные состояния и помощь при них  11. Понятие о терминальных состояниях. Клиническая и биологическая смерть, их признаки. Понятие о реанимации и реанимационных мероприятиях | | **23** | ОК 07 |
| **Практические занятия:** | | 18 |  |
| Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий | |
| Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности | |
| Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого | |
| Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца | |
| Способы транспортировки пострадавших | |
| Инородные тела дыхательных путей, помощь | |
| Первая медицинская помощь при ранениях | |
| Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании. | |
| Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. | |
| **Раздел 3 Учебные сборы (юноши)** | | | **35** |  |
| **Тема 3.1** Тактическая подготовка | **Тематика практических занятий**  *Действие солдата в бою*  Сигналы управления в бою, способы их передачи и действия по ним. Походный предбоевой и боевой порядок взвода. Тренировка в развертывании из походного в предбоевой и боевой порядок и обратно. Преодоление МВВ, выбор места для стрельбы  Способы передвижения на поле боя, отработка нормативов по тактической подготовке | | 4 | ОК 06 |
| **Тема 3.2.**  Огневая подготовка | **Тематика практических занятий**  *Стрелковое оружие и ручные гранаты*  Назначение, боевые свойства и общееустройство АК-74. Назначение частей и  механизмов АК-74. Порядок чистки и смазки оружия. Требования безопасности при  проведении стрельб и обращении со стрелковым оружием.  Неполная разборка и сборка автомата  Отработка нормативов по огневой подготовке  Назначение, ТТХ и устройство   оборонительных и наступательных гранат. Требование  безопасности при  обращении с гранатами.  Отработка действий              по метанию гранаты.  *Основы и правила стрельбы*  Тренировка в изготовке к бою. Тренировка     нормативов  *Приемы и способы ведения огня из автомата по неподвижной и появляющимся целям****.***  Прием зачетов по знанию ТТХ АК-74 мер ТБ при стрельбе. | | 9 | ОК 06 |
| **Тема 3.3.** Радиационная, химическая и биологическая защита | **Тематика практических занятий**  Способы действий личного состава в условиях  радиационного, химического биологического заражения.   Тренировка в выполнении нормативов по РХБЗ | | 2 | ОК 06 |
| **Тема 3.4.**  Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации | *Распределение времени и внутренний порядок в повседневной      деятельности военнослужащих.*  1.Общие требования по размещению военнослужащих, распределению времени и повседневному порядку. Порядок, организация и проведение подъема личного состава, утренней физической зарядки, умывания, заправки постелей и утреннего осмотра.  *Взаимоотношения между военнослужащими*  1.Командиры (начальники) и подчиненные. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения.  2. Выполнение воинского приветствия военнослужащими и подразделениями при нахождении в строю, в помещении, в общественных местах, местах для курения. Порядок действия личного состава при посещении старшим начальником взвода, роты, находящегося на занятиях в классах, в расположении, в поле, на хозяйственных работах и т.д.  Порядок ответа на приветствие командира и прощание, ответа на поздравление и благодарность. О воинской вежливости и поведении военнослужащих. Правила поведения военнослужащих в казарме, столовой, клубе и других общественных местах.  3. Организация караульной службы, обязанности часового: наряд караулов, подготовка караулов. Неприкосновенность часового. Развод караулов Оборудование постов. Действие часового при нападении на пост.  4.Суточный наряд, обязанности лиц суточного наряда. Назначение и состав суточного наряда воинской части; подготовка суточного наряда; обязанности дневального и дежурного по роте. | | 8л | ОК 06 |
| **Тема 3.5.**  Строевая подготовка | **Тематика практических занятий**  *Строевые приемы и движения без оружия*  1.Выполнение команд - “Становись”,“Равняйсь”, “Смирно”, “Вольно”, “Заправиться”,“Разойдись”, Отделение, в одну (две) шеренгу становись,  Разойдись”.                    Разучивание строевой стойки по элементам.  *2.*“Повороты на месте”. Разучивание и тренировка в выполнении    строевого приема “Повороты на месте” по разделениям и в   целом.  3.Строевой шаг. Движение руками на двасчета. Обозначение шага на месте. Движение строевым шагом  по     разделениям на четыре и два счета. Тренировка в движении  строевым шагом в темпе 50-60 шагов в минуту. Движение      строевым шагом  в темпе 110-120 шагов в минуту. “Движение строевым шагом”. 4.»Движение строевым шагом» Разучивание поворотов       налево, направо и кругом в движении по разделениям и в целом  5.“Повороты в движении”. Разучивание строевого приема   “Выполнение воинского приветствия на месте и в движении” по   разделениям и в целом.  6. “Выход из строя и возвращение в строй”.  Разучивание  строевого приема “Подход к начальнику и отход от него” по               разделениям и в целом | | 4 | ОК 06 |
| **Тема 3.6.** Физическая подготовка | **Тематика практических занятий**  Гимнастика.  1.Требования безопасности при проведениизанятий по физической подготовке. Разучивание комплекса    вольных упражнений № 1.  2.Разучивание комплекса вольныхупражнений № 2. Тренировка в комплексном выполнениикомплексов вольных упражнений № 1,2.  3.Разучивание и тренировка положений наскока и соскока со  cнаряда.  4. Тренировки, сдача нормативов подтягивание  5.Организация занятий по ускоренному пере вижению. Разучивание и тренировка упражнений  по бегу н   100м и 3 км. | | 5 | ОК 06 |
| **Тема 3.7**  Военно-медицинская подготовка | **Тематика практических занятий**     Оказание само- и взаимопомощи при ранениях и травмах, вынос раненых с поля боя | | 2 | ОК 06 |
| **Тема 4.8** Основы безопасности военной службы | Теория  Основы обеспечения безопасности военнослужащих при прохождении ими военной службы. | | 1л | ОК 06 |
| **Промежуточная аттестация** | **Дифференцированный зачет** | | **2** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся.** | 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите. | | 10 |  |
| **Всего:** | | | **81** |  |

ОП. 09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 8 | использовать физкультурно- | роль физической культуры в об- |
|  | оздоровительную деятельность | щекультурном, профессио- |
|  | для укрепления здоровья, дости- | нальном и социальном разви- |
|  | жения жизненных и профессио- | тии человека; |
|  | нальных целей; | основы здорового образа жизни; |
|  | применять рациональные приемы | условия профессиональной дея- |
|  | двигательных функций в про- | тельности и зоны риска физи- |
|  | фессиональной деятельности; | ческого здоровья для специ- |
|  | пользоваться средствами профилак- | альности; |
|  | тики перенапряжения характер- | средства профилактики перена- |
|  | ными для данной профессии (специальности) | пряжения |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем в часах** | **Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы** | |
| 1 | | 2 | | 3 | 4 | |
| **3 КУРС 6 СЕМЕСТР** | | | | | | |
| **Тема 1.1.**  Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности | | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 08. | |
| **Значение физической культуры в профессиональной деятельности.** Взаимосвязь физической культуры и получаемой профессии  **Характеристика и классификация упражнений с профессиональной направленностью.** Физические упражнения, направленные на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков. Понятия о теории тестов и оценок физической подготовленности  **Формы, методы и условия, способствующие совершенствованию психофизиологических функций организма.** Формы и методы совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии Мастер жилищно-коммунального хозяйства. Применение приемов самоконтроля: пульс, ЧСС, внешние признаки утомляемости при выполнении физических упражнений | |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  |
| **Практическая работа№1** Выполнение упражнений на развитие ловкости | | 1 |
| **Практическая работа №2** Выполнение упражнений на развитие устойчивости при выполнении работ на высоте и узкой опоре | | 1 |
| **Тема 1.2.**  Основы здорового образа жизни | | **Содержание учебного материала** | |  | ОК 08. | |
| **Психическое здоровье и спорт.** Сохранение психического здоровья средствами физической культуры. Комплекс упражнений для снятия психоэмоционального напряжения. | |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  |
| **Практическая работа№3** Упражнения на развитие выносливости | | 1 |
| **Практическая работа №4** выполнение упражнений для снятия психоэмоционального напряжения, возникшего в результате воздействия неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда | | 1 |
| **Тема 1.3.**  Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | | **Содержание учебного материала** | |  | ОК 08. | |
| Упражнения, способствующие развитию группы мышц участвующих в выполнении профессиональных навыков. | |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  |
| **Практическая работа №5** Кросс по пересеченной местности. | | 1 |
| **Практическая работа №6** Бег на 150 м в заданное время. | | 1 |
| **Практическая работа №7** Прыжки в длину способом «согнув ноги». | | 1 |
| **Практическая работа №8** Метание гранаты в цель. | | 1 |
| **Практическая работа №9** Метание гранаты на дальность. | | 1 |
| **Практическая работа №10** Челночный бег 3х10. | | 1 |
| **Практическая работа №11** Прыжки на различные отрезки длины. | | 1 |
| **Практическая работа №12**  Выполнение максимального количества элементарных движений. | | 1 |
| **Практическая работа №13** Опорные прыжки через гимнастического козла и коня. | | 1 |
| **Практическая работа №14** Упражнения на снарядах. | | 1 |
| **Практическая работа №15** Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время. | | 1 |
| **Практическая работа №16** Ходьба по гимнастическому бревну. | | 1 |
| **Практическая работа №17** Упражнения с гантелями. | | 1 |
| **Практическая работа №18** Упражнения на гимнастической скамейке. | | 1 |
| **Практическая работа №19** Акробатические упражнения. | | 1 |
| **Практическая работа №20** Упражнения в балансировании. | | 1 |
| **Практическая работа №21** Упражнения на гимнастической стенке. | | 1 |
| **Практическая работа №22** Преодоление полосы препятствий. | | 1 |
| **Практическая работа №23** Выполнение упражнений на развитие быстроты и частоты движений. | | 1 |
| **Практическая работа №24 Зачет** | | 1 |
| **4 КУРС 7 СЕМЕСТР** | | | | | | |
| **Тема 1.1.**  Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности | | **Содержание учебного материала** | |  | ОК 08. | |
| **Значение физической культуры в профессиональной деятельности.** Взаимосвязь физической культуры и получаемой профессии  **Характеристика и классификация упражнений с профессиональной направленностью.** Физические упражнения, направленные на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков. Понятия о теории тестов и оценок физической подготовленности  **Формы, методы и условия, способствующие совершенствованию психофизиологических функций организма.** Формы и методы совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии Мастер жилищно-коммунального хозяйства. Применение приемов самоконтроля: пульс, ЧСС, внешние признаки утомляемости при выполнении физических упражнений | |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  |
| **Практическая работа№1** Выполнение упражнений на развитие ловкости | | 1 |
| **Практическая работа №2** Выполнение упражнений на развитие устойчивости при выполнении работ на высоте и узкой опоре | | 1 |
| **Тема 1.2.**  Основы здорового образа жизни | | **Содержание учебного материала** | |  | ОК 08. | |
| **Психическое здоровье и спорт.** Сохранение психического здоровья средствами физической культуры. Комплекс упражнений для снятия психоэмоционального напряжения. | |  |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  |
| **Практическая работа№3** Упражнения на развитие выносливости | | 1 |
| **Практическая работа №4** выполнение упражнений для снятия психоэмоционального напряжения, возникшего в результате воздействия неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда | | 1 |
| **Тема 1.3.**  Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | | **Содержание учебного материала** | |  | ОК 08. | |
| Упражнения, способствующие развитию группы мышц участвующих в выполнении профессиональных навыков. | |  |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  |
| **Практическая работа №5** Кросс по пересеченной местности | | 1 |
| **Практическая работа №6** Бег на 150 м в заданное время | | 1 |
| **Практическая работа №7** Прыжки в длину способом «согнув ноги» | | 1 |
| **Практическая работа №8** Метание гранаты в цель | | 1 |
| **Практическая работа №9** Метание гранаты на дальность. | | 1 |
| **Практическая работа №10** Челночный бег 3х10. | | 1 |
| **Практическая работа №11** Прыжки на различные отрезки длины. | | 1 |
| **Практическая работа №12**  Выполнение максимального количества элементарных движений. | | 1 |
| **Практическая работа №13** Опорные прыжки через гимнастического козла и коня. | | 1 |
| **Практическая работа №14** Упражнения на снарядах. | | 1 |
| **Практическая работа №15** Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время. | | 1 |
| **Практическая работа №16** Ходьба по гимнастическому бревну. | | 1 |
| **Практическая работа №17** Упражнения с гантелями. | | 1 |  | |
| **Практическая работа №18** Упражнения на гимнастической скамейке. | | 1 |
| **Практическая работа №19** Акробатические упражнения. | | 1 |
| **Практическая работа №20** Упражнения в балансировании. | | 1 |
| **Практическая работа №21** Упражнения на гимнастической стенке. | | 1 |
| **Практическая работа №22** Преодоление полосы препятствий. | | 1 |
| **Практическая работа №23** Выполнение упражнений на развитие быстроты и частоты движений | | 1 |
| **Практическая работа №24** Выполнение упражнений на развитие быстроты реакции | | 1 |
| **Практическая работа №25** Броски мяча в корзину с различных расстояний | | 1 |
| **Практическая работа №26** Челночный бег 3х10 | | 1 |
| **Практическая работа №27** Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время | | 1 |
| **Практическая работа №28** Прыжки в длину | | 1 |
| **Практическая работа №29** Упражнения с гантелями. | | 1 |
| **Практическая работа №30** Упражнения на гимнастической скамейке. | | 1 |
| **Практическая работа №31** Акробатические упражнения. | | 1 |
| **Практическая работа №32** Упражнения в балансировании. | | 1 |
| **Практическая работа №33** Упражнения на гимнастической стенке. | | 1 |
| **Практическая работа №34 Зачет** | | 1 |
| **4 КУРС 8 СЕМЕСТР** | | | | | | |
| **Тема 1.1.**  Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности | **Содержание учебного материала** | |  | | | ОК 08. |
| **Значение физической культуры в профессиональной деятельности.** Взаимосвязь физической культуры и получаемой профессии  **Характеристика и классификация упражнений с профессиональной направленностью.** Физические упражнения, направленные на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков. Понятия о теории тестов и оценок физической подготовленности  **Формы, методы и условия, способствующие совершенствованию психофизиологических функций организма.** Формы и методы совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии Мастер жилищно-коммунального хозяйства. Применение приемов самоконтроля: пульс, ЧСС, внешние признаки утомляемости при выполнении физических упражнений | |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  | | |
| **Практическая работа№1** Выполнение упражнений на развитие ловкости | | 1 | | |
| **Практическая работа №2** Выполнение упражнений на развитие устойчивости при выполнении работ на высоте и узкой опоре | | 1 | | |
| **Тема 1.2.**  Основы здорового образа жизни | **Содержание учебного материала** | |  | | | ОК 08. |
| **Психическое здоровье и спорт.** Сохранение психического здоровья средствами физической культуры. Комплекс упражнений для снятия психоэмоционального напряжения. | |  | | |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  | | |
| **Практическая работа№3** Упражнения на развитие выносливости | | 1 | | |
| **Практическая работа №4** выполнение упражнений для снятия психоэмоционального напряжения, возникшего в результате воздействия неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда | | 1 | | |
| **Тема 1.3.**  Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | **Содержание учебного материала** | |  | | | ОК 08. |
| Упражнения, способствующие развитию группы мышц участвующих в выполнении профессиональных навыков. | |  | | |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  | | |
| **Практическая работа №5** Кросс по пересеченной местности | | 1 | | |
| **Практическая работа №6** Бег на 150 м в заданное время | | 1 | | |
| **Практическая работа №7** Прыжки в длину способом «согнув ноги» | | 1 | | |
| **Практическая работа №8** Метание гранаты в цель | | 1 | | |
| **Практическая работа №9** Метание гранаты на дальность. | | 1 | | |
| **Практическая работа №10** Челночный бег 3х10. | | 1 | | |
| **Практическая работа №11** Прыжки на различные отрезки длины. | | 1 | | |
| **Практическая работа №12**  Выполнение максимального количества элементарных движений. | | 1 | | |
| **Практическая работа №13** Опорные прыжки через гимнастического козла и коня. | | 1 | | |
| **Практическая работа №14** Упражнения на снарядах. | | 1 | | |
| **Практическая работа №15** Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время. | | 1 | | |
| **Практическая работа №16** Ходьба по гимнастическому бревну. | | 1 | | |
| **Практическая работа №17** Упражнения с гантелями. | | 1 | | |
| **Практическая работа №18** Упражнения на гимнастической скамейке. | | 1 | | |
| **Практическая работа №19** Акробатические упражнения. | | 1 | | |
| **Практическая работа №20 Дифференцированный зачет** | | 1 | | |
|  | **Всего** | | **80** | | |  |

**ОП. 10 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

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 пи-  тания к обслуживанию;  - встречи, приветствия, размеще-  ния гостей, подачи меню;  - приема, оформления и выполне-  ния заказа на продукцию и услу-  ги организаций общественного  питания;  - рекомендации блюд и напитков  гостям при оформлении заказа;  - подачи блюд и напитков разны-  ми 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 пи-  тания  - 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 клас-  сом организации общественного  питания;  - оформлять и передавать заказ напроизводство, в бар, в буфет;  - подавать алкогольные и безалко-  гольные напитки, блюда различ-  ными способами;  - соблюдать очередность и техни-  ку подачи блюд и напитков;  - соблюдать требования к качест-  ву, 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 банкет¬ные мероприятия и приемы  - обслуживать иностранных тури¬стов  - эксплуатировать инвентарь, ве¬соизмерительное и торгово¬технологическое оборудование в процессе обслуживания  - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;  - предоставлять счет и произво¬дить расчет с потребителями;  - соблюдать правила ресторанного этикета;  - производить расчет с потребите¬лем, используя различные формы расчета;  изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли | - виды, типы и классы организаций  общественного питания;  - рынок ресторанных услуг , специ-  альные виды услуг ;  - подготовку залов к обслуживанию  в соответствии с его характером,  типом и классом организации об-  щественного питания;  - правила накрытия столов скатер-  тями, приемы полировки посуды и  приборов;  - приемы складывания салфеток  - правила личной подготовки офи-  цианта, бармена к обслуживанию  - ассортимент, назначение, характе-  ристику столовой посуды, прибо-  ров, стекла  - сервировку столов, современные  направления сервировки  - обслуживание потребителей орга-  низаций общественного питания  всех форм собственности, различ-  ных видов, типов и классов;  - использование в процессе обслу-  живания инвентаря, весоизмери-  тельного и торгово-  технологического оборудования;  - приветствие и размещение гостей  за столом;  - правила оформления и передачи  заказа на производство, бар, бу-  фет;  - правила и технику подачи алко-  гольных и безалкогольных напит-  ков;  - 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, температу-  ре подачи блюд и напитков;  - способы замены использованной  посуды и приборов;  - правила культуры обслуживания,  протокола и этикета при взаимо-  действии с гостями;  - информационное обеспечение ус-  луг общественного питания;  - правила составления и оформле-  ния меню,  - обслуживание массовых банкет-  ных мероприятий и приемов |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1**  **Услуги общественного питания и требования к ним** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.  Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. |
| Типы с классы предприятий общественного питания |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | **3** |
| Мониторинг рынка общественного питания г.Яровое и Славгорода. | 3 |
| **Тема 2.**  **Торговые помещения организаций питания** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания |
| Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение. |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | **1** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | ***2*** |  |
| **Тема 3**  **Столовая посуда, приборы, столовое белье** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды. |
| Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовых приборов. |
| Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила работы с подносом. |  |
| Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности |  |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | **2** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания | 2 |
| **Тема 4.**  **Информационное обеспечение процессаобслуживания** | **Содержание учебного материала** | **10** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**  **ПК 6.1** |
| Средства информации. Назначение и принципы составления меню |
| Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Меню банкетов, фуршетов и приёмов. |
| Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | **6** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания | 2 |
| Составление меню для предприятий общественного питания разных типов | 2 |  |
| Составление банкетного меню. | 2 |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Создание презентаций «Виды меню предприятий общественного питания разного типа» | ***6*** |  |
| **Тема 5.**  **Этапы организации обслуживания** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов |
| Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями.  Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.  Работа сомелье, рекомендации по выборуи подаче аперитива |  |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | **2** |  |
| Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. | 2 |
| **Тема 6.**  **Организация процесса обслуживания в зале** | **Содержание учебного материала** | **18** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3** |
| Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи |
| Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского  Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание |
| Основные способы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,**  **ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий |
| Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями |
| Общие требования к организации обслуживания банкетов. Виды банкетов и приёмов, их характеристика |
| Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. |
| Банкет-чай. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | **6** |  |
| Тренинг по отработке приемов складывания салфеток | 2 |  |
| Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча, обеда, ужина | 2 |  |
| Сервировка банкетного стола. | 1 |  |
| Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю | 1 |  |
| **Тема 7.**  **Специальные виды услуг и формы обслуживания.** | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| Обслуживание в номерах гостиниц. Обслуживание участников съездов, совещаний, конференций |  | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,**  **ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Обслуживание свадебных и праздничных тематических мероприятий |  |
| Особенности организации обслуживания на дому. Кейтеринг. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях. |  |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | **3** |  |
| Защита презентаций на тему: «Современные формы и методы обслуживания» на примере конкретных предприятий. | 2 |  |
| Расчёт количества персонала для обслуживания банкетов. | 1 |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| Подготовка презентаций на тему: «Современные формы и методы обслуживания». | *6* |  |
| **Тема 8. Реклама.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Реклама и её виды. | 1 |  |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | |  |
| Описание рекламного комплекта для предприятия общественного питания. | 1 |  |
| **Промежуточная аттестация** | **Дифференцированный зачёт** | **2** |  |
| **Всего:** |  | **58** |  |
|  | **Самостоятельная работа** | **12** |  |
|  | **Всего** | **70** |  |

**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 | **5** |
| **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*** |

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

**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:

1.1.1. 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 |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональ-

ными 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 |

1.1.3. 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 |
| знания | требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организаци­ях питания, в том числе системы анализа, оценки и управле­ния опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, ди­чи, полуфабрикатов из них;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, усло­виям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **458**

Из них на освоение МДК **230**

на практики учебную 72\_ и производственную **144.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,**  **лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **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 | **Содержание** | **3** |
| 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. |
| 1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). 2. Правила составления заявки на сырье. 3. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |
| **Практическое занятие 1.** Составление заявки на сырье | **3** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | **Содержание** | **7** |
| 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов |
| 1. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **7** |
| **Практическое занятие 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | 3 |
| **Практическое занятие 3.** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | 4 |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по обработкерыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | **Содержание** | **7** |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. |
| 1. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **7** |
| **Практическое занятие 4.** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.  **Практическое занятие 5.** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки | 4  3 |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | **Содержание** | **7** |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них |
| 1. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **7** |
| **Практическое занятие 6.** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 2 |
| **Практическое занятие 7.** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | 2 |
| **Практическое занятие 8.** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера | 3 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **14** |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | **115** |
| **Тема 2.1**  Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | **Содержание** | **9** |
| 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов |
| 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов |
| 1. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Лабораторная работа 1.** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | 6 |
| **Лабораторная работа 2.** Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) | 6 |
| **Тема 2.2.**  Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | **5** |
| 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья |
| 1. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья |
| 1. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы |
| 1. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения |
| **Тема 2.3**  Приготовление полуфабрикатов из рыбы | **Содержание** | **19** |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. |
| 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. |
| 1. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **18** |
| **Лабораторная работа 3.** Обработка рыбы с костным скелетом.Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | 6 |
| **Лабораторная работа 4.**  Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | 6 |
| **Лабораторная работа 5.** Обработка нерыбного водного сырья | 6 |
| **Тема 2.4**  Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **7** |
| 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. |
| 1. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. |
| 1. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. |
| 1. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение |
| **Тема 2.5**  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **11** |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. |
| 1. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | 6 |
| **Лабораторная работа 7.** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без | 6 |
| **Тема 2.6**  Обработка домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **3** |
| 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. |
| 1. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. |
| **Тема 2.7**  Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **11** |
| 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика |
| 1. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Лабораторная работа 8.**  Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | 4 |
| **Лабораторная работа 9.**  Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из филе птицы. | 4 |
|  | **Консультаций** | 6 |
|  | **Промежуточная аттестация (экзамен)** | 12 |
| **Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | | **35** |
| **Учебная практика ПМ 01**  **Виды работ:**  **1.** Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептиче¬ским способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыб¬ного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш бара¬нины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.  2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов тради¬ционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.  3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).  4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика  5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.  6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).  7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.  8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.  9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.  10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. | | **72** |
| **Производственная практика ПМ 01 Виды работ:**  **1.** Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополни¬тельных ингредиентов технологическим требованиям.  2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.  3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты  4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика раз¬личными методами.  5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.  6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для от¬пуска на вынос, транспортирования.  7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней пти¬цы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.  8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспорти¬рования.  Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | | **144** |
| **Итого** | | **458** |

ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соот­ветствующие ему общие и профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
|  | Перечень общих компетенций |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, примени­тельно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллега­ми, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 |

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать про­фессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материа­лы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок раз­нообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента­ми |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих со­усов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыб­ного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домаш­ней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | |
| В результате освоения профессионального модуля студент должен: | | |
| Практичес-кий  опыт | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к ра­боте, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфаб­рикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной пода­че супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок раз­нообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упа­ковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности гото­вой продукции;  ведении расчетов с потребителями. | |
| Умения | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуа­тировать оборудование, производственный инвентарь, инструмен­ты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пи­щевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материа­лов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости про­дуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовле­ния, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кули­нарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | |
| Знания | Требований охраны труда, пожарной безопасности, производ­ственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факто­рами (системы ХАССП);  видов, назначения, правил безопасной эксплуатации техноло­гического оборудования, производственного инвентаря, инструмен­тов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пи­щевой ценности продуктов при приготовлении;  правил и способов сервировки стола, презентации супов, го­рячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | |

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 692 ч.

Из них на освоение МДК - 257 ч.

на практики учебную 180 ч. и производственную - 252 ч.

СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля Структура профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **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 | **Содержание** |  |
| 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **2** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | **Содержание** | **7** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Практическое занятие 1**. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | **2** |
| **Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.  **Практическое занятие 3**. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов | **2**  **2** |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | **Содержание** | **6** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие 4.** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | **2** |
| **Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | **2** |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание** | **7** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Практическое занятие 6.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | **2** |
| **Практическое занятие 7.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.  **Практическое занятие 8.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам 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** | | **29** |
| **Тема 1.1.**  Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | **Содержание** | **1** |
| * 1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров |
| * 1. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров |
| * 1. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос |
| **Тема 1.2.**  Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **7** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов |
| 1. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам |
| 1. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса |
| 1. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента | **4** |
| **Тема 1.3.**  Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **7** |
| 1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента | **4** |
| **Тема 1.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | **Содержание** | **5** |
| 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 1. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление и отпуск холодных супов | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | | **17** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |  |
| **Тема 2.1.**  Классификация,  ассортимент, значение в питании горячих соусов | **Содержание** | **1** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. |
| 1. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | **Содержание** | **5** |
| 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам |
| 1. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** |
| **Практическое занятие 9.** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции | **1** |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | **Содержание** | **1** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | **Содержание** | **1** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | | **29** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |  |
| **Тема 3.1.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **Содержание** | **14** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов |
| 1. равила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования |
| **Тематика лабораторных и практических занятий** | **12** |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов | **4** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов | **4** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов | **4** |
| **Тема 3.2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | **Содержание** | **6** |
| 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. |
| 1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. |
| 1. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов |
| 1. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования |
| **Тематика лабораторных занятий** | **4** |
| **Лабораторное занятие 7.**  Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | | **17** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |  |
| **Тема 4.1.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | **Содержание** | **2** |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра |
| 1. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра |
| 1. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 1. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **Практические занятия** | **1** |
| **Практическое занятие 10.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов | **1** |
| **Тема 4.2.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | **Содержание** | **6** |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста |
| 1. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **4** |
| **Лабораторная работа 8.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | | **25** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |  |
| **Тема 5.1.**  Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | **1** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья |
| 1. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. |
| 1. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа |
| **Тема 5.2.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | **13** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) |
| 1. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 2. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 3. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Лабораторная работа 9.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы | **4** |
| **Лабораторная работа 10.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы | **4** |
| **Лабораторная работа 11.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 6**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | | **41** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |  |
| **Тема 6.1.**  Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **4** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| 1. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями |
| 1. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа |
| **Тема 6.2.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **16** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) |
| 1. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 2. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 3. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **8** |
| **Лабораторное занятие 12.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде | **4** |
| **Лабораторное занятие 13.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде | **4** |
| **Тема 6.3.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **10** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) |
| 1. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 2. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 3. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **4** |
| **Лабораторное занятие 14.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **4** |
|  | **Консультации** | **6** |
|  | **Промежуточная аттестация** | **12** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| Учебная практика  Виды работ:  1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продук¬тов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Из¬менение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приго-товления, особенностей заказа.  7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе ре-гиональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвен¬таря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.  10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.  11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности гото¬вой продукции.  15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  16. Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффектив¬ное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с ин-струкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.  19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | **180** |
| **Производственная практика**  ***Виды работ:***   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандар­тами организации питания - базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения зада­ния (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассорти­мента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (ком­плектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом со­блюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упа­ковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание гото­вой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовно­сти перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовно­сти, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирова- ния, условий хранения на раздаче и т.д.).   Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответ­ствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | **252** |
| **итого** | | **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:

|  |  |
| --- | --- |
|  | 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  Профессиональные компетенции |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| 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. |
| Умения | 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 |
| Знания | 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; |

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **486 ч.**

Из них на освоение МДК **164 ч.**

на практики учебную 108\_ и производственную **144ч.**

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **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 | **Содержание** | **8** |
| 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. |
| 1. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. |
| 1. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание** | **20** |
| 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.Система **ХАССП**вобщественномпитании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественногопитания продукции и блюд. |
| 1. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». 2. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **10** |
| **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | 2 |
| **Практическое занятие 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | 4 |
| **Практическое занятие 3.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 4 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам 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 | **Содержание** | **10** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства |
| 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) |
| 1. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. |
| 1. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **12** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. |
| 1. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).  Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 6 |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | **Содержание** | **18** |
| 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. |
| 1. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. |
| 1. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. |
| 1. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд |
| 1. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». |
| 1. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **16** |
| **Лабораторная работа 3-4**. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 12 |
| **Практическое занятие 4.** Расчет количества сырья, выхода бутербродов, холодных закусок | 4 |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы | **Содержание** | **32** |
| 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд |
| 1. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **26** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Практическое занятие 5.** Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | 4 |
| **Практическое занятие 6.** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 4 |
|  | **Консультации** | 12 |
|  | **Промежуточная аттестация** | 12 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **26** |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.  2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсе- ре, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, залива¬нии желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями  3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом каче¬ства и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.  5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | | **108** |
| **Производственная практика (концентрированная)**  **Виды работ:**  **1**. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.  2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.  3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вруч¬ную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями  4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продук¬ции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.  5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.  6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с уче¬том требований к безопасности готовой продукции на раздаче.  7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | | **144** |
| **Итого** | | **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 компетенции:

Общие компетенции:

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

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 |

|  |  |
| --- | --- |
| Практический опыт | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудо­вания, производственного инвентаря, инструментов, весоизме­рительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полу­фабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетич­ной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, на­питков разнообразного ассортимента, в том числе региональ­ных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продук­ции;  ведении расчетов с потребителями |
| Умения | 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 |
| Знания | 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 |

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 417 ч.

Из них на освоение МДК - 189 ч.

на практики учебную 108 и производственную - 108 ч.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **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 | **Содержание** |  |
| 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | **10** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **20** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Практическое занятие 1-2.**  **1.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.  2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | **4** |
| **Практическое занятие 3-4.**  3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.   1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **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 | **Содержание** | **14** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. |
| 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. |
| 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд |
| 1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования | **6** |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | **6** |
| **Тема 1.2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | **Содержание** | **15** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. |
| 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). |
| 1. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. |
| 1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **14** |
| **Практическое занятие 5.** Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | **2** |
| **Лабораторная работа 3..** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.) | **6** |
| **Лабораторная работа 4..** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | **6** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.   8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **15** |
| **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 | **Содержание**   1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков . | **6** |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. |
| 4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | **6** |
| **Тема 2.2**  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **10** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. |
| 4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Практическое занятие 6.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | **2** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента | **6** |
|  | **Консультации** | **12** |
|  | **Промежуточная аттестация** | **12** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **14** |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, де-сертов, напитков разнообразного ассортимента.  3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их соче-таемости с основным продуктом  5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.  7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последова¬тельности приготовления, особенностей заказа.  8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов  9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.  12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблю¬дения требований по безопасности готовой продукции.  13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требова¬ний к безопасности пищевых продуктов.  14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и го¬рячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.  16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, ви¬дов и форм обслуживания.  17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы об¬служивания.  18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.  19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использо¬вание профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инст¬рукциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.  21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | **108** |
| **Производственная практика (концентрированная)**  **Виды работ:**  1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандар¬тами организации питания - базы практики.  2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполне¬ния задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чисто¬ты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии задани¬ем (заказом) производственной программой кухни ресторана.  5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порциониро- вания (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продук¬ции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.  6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безо¬пасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание гото¬вой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовно¬сти, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порциони- рования, условий хранения на раздаче и т.д.).  9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при от¬пуске с раздачи, на вынос | | **108** |
| **Итого** | | **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:

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 |

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 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 |

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

|  |  |
| --- | --- |
| Практический опыт | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производст­венного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфаб­рикатов;  подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производ­ства;  приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вы­нос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями |
| 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 |
| Знания | 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 |

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **709**

Из них на освоение МДК **265**

на практики учебную **180** и производственную **252**

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | | **Объем часов** |
| **1** | **2** | | **3** |
| **МДК. 05.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | **42** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | |  |
| 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | **6** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | | **8** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **6** |
| **Практическое занятие 1.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | 4 |
| **Практическое занятие 2.** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. | | 2 |
| **Тема 1.3.**  Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов | **Содержание** | | **8** |
| 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | |
| 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | |
| 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **4** |
| **Практическое занятие 3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | | 2 |
| **Практическое занятие 4.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | | 2 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | **10** |
| **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализациихлебобулочных, 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 | **Содержание** | | **2** |
| 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. | |
| 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. 2. Оценка их качества. | |
| **Тема 2.2.**  Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | **Содержание** | | **8** |
| 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | |
| 1. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | |
| 1. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. | |
| 1. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | |
| 1. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 1. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| **Тема 2.3.**  Приготовление глазури | 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | **2** |
| 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | **Содержание** | | **6** |
| 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| 1. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **4** |
| **Практическое занятие 5.** Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | | 4 |
| **Тема 2.5.**  Приготовление сахарной мастики и марципана | **Содержание** |  | **2** |
| 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 1. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| **Тема 2.6.**  Приготовление посыпок и крошки | 1. **Содержание** | | **6** |
| 1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 1. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **4** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление отделочных полуфабрикатов | | 4 |
| **Тема 2.7.**  Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | **Содержание** | |  |
| 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | **2** |
| 1. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |  |
| **МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | |  |
| **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 | **Содержание** | | **2** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. | |
| 1. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | |
| **Тема 3.2.**  Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | **Содержание** | | **2** |
| 1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. | |
| 1. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | |
| **Тема 3.3.**  Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** | | **4** |
| 1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | |
| 1. Приготовление тестаиз различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **2** |
| **Практическое занятие № 6.** Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | | 2 |
| **Тема 3.4.**  Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** | | **8** |
| 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| 1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **12** |
| **Лабораторная работа №2.** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста | | 6 |
| **Лабораторная работа № 3.** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста | | 6 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |  |
| **МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | |  |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | | **52** |
| **Тема 4.1.**  Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста | **Содержание** | | **4** |
| 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | |
| 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| **Тема 4.2.**  Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | **Содержание** | | **20** |
| 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | |
| 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| **Тематика лабораторных занятий** | | **28** |
| **Лабораторное занятие № 4.**  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста | | 4 |
| **Лабораторная занятие №** 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | | 4 |
| **Лабораторная занятие № 6.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста | | 4 |
| **Лабораторная занятие №7.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | | 4 |
| **Лабораторная занятие №8.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | | 4 |
| **Лабораторная занятие № 9.**  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | | 4 |
| **Лабораторная занятие № 10.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | | 4 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |  |
| **МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | |  |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | | | **36** |
| **Тема 5.1.**  Изготовление и оформление пирожных | **Содержание** | | **10** |
| 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 1. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. | |
| 1. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. | |
| 1. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. | |
| 1. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | |
| 1. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | |
| 1. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. | |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **4** |
| **Лабораторная работа № 11.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных | | 4 |
| **Тема 5.2.**  Изготовление и оформление тортов | **Содержание** | | **16** |
| 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | |
| 3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **6** |
| **Лабораторная работа 12.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов | | **6** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |  |
| **Консультации** | | | **12** |
| **Экзамен** | | | **12** |
| *Учебная практика по ПМ.05*  *Виды работ:*   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитар­ных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинар­ных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвента­ря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требо­ваний по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулоч­ных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инст­рукциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвен­таря в соответствии со стандартами чистоты | | | **180** |
| *Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ:*   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандар­тами организации питания - базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выпол­нения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чис­тоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплекто­вания), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка гото­вых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасно­сти продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание гото­вой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требова­ний к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовно­сти, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порциони- рования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | | **252** |
| **Экзамен по модулю** | | | **12** |
| **Всего** | | | **709** |

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам деятельности (ВД):

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Количество часов по ПМ** | **Виды работ** | **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| **1** | **2** | **3** |  | **4** | **5** |
| 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, оборудованиясырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.** | **6** |
| Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей, грибов, ры­бы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбор и рациональ­ное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в со­ответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезо­пасности, охраны труда), стандартами чистоты.  Распределение на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответст­вии со стандартами чистоты. Требования к качеству. Сроки хранения | **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** |
| Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарез­ка, определение процента отходов, хранение. Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.  Первичная обработка тыквенных, томатных, салатных, десертных, плодовых овощей и грибов: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение овощей. Фарширование овощей.  Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.  Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов  Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы.  Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | **Тема 2.1.** Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов. | **6** |
| Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье.  Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья  Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы. Подго­товка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение.  Первичная кулинарная обработка рыбы для фарширования. Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров. Определение процента отхо­дов, хранение, требование к качеству. | **Тема 2.2.** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | **6** |
| Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Хранить обработанную рыбу. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.  Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы,  Упаковывать на вынос или для транспортирования.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | **Тема 2.3.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы | **12** |
| Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.  Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы,  Упаковывать на вынос или для транспортирования.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета, тельного, зраз, фрикаделек. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски. Требование к качеству. Сроки хранения |
| Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов.  Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование. | **Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов** | **6** |
| Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов.Хранить обработанное мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном видеПорционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения: Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов: лангета, антрекота, ром­штекса, бифштекса, бефстроганов, поджарка, азу, гуляш, котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп, шницель отбивной, шашлык по-карски, рагу, шашлык, поджарка, гуляш, плов. Требование к качеству. Сроки хранения. | **Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов** | **12** |
| Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов.Хранить обработанное мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном видеПорционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленной массы мяса: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, шницель натуральный рубленный, фри¬кадельки, люля-кебаб. Требование к качеству. Сроки хранения.  изготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы рубленные. Требование к качеству. Сроки хранения. |
| Оценивать наличие, проверять качество домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.  Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика | **Тема 2.6**  Обработка домашней птицы, дичи, кролика | **6** |
| Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из филе птицы, котлета панированная, шницель столичный, котлета по-киевски  Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: дичь, кролик по -столичному, котлеты фаршированные грибами. Требование к качеству. Сроки хранения.  Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов  Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы: биточки, котлеты, котлеты пожарские. Требование к качеству. Сроки хранения | **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** |
| Инструктаж по технике безопасности и санитарным требованиям. Организация рабо­чего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приго­товления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в со­ответствии с инструкциями и регламентами.  Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | **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** |
| Приготовление бульонов и отваров. Приготовление бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы. Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление заправочных супов: щи, рассольники, борщи. Приготовление супов – пюре, молочных, сладких, вегетарианских супов, холодных супов и супов региональной кухни. Оценка качества готовых блюд.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, Приготовление, оформление супов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых супов. Хранение с учетом температуры подачи супов. Расчет стоимости супов.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов. Хранение свежеприготовленных супов, разогрев охлажденных.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов.  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | **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** |
| Выбор, применение, комбинирование методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление соусов мясных красных, белых на мясном бульоне, на рыбном бульоне, грибных. Оценка качества готовых блюд.  Приготовление соусов молочных, сметанных. Оценка качества готовых блюд.  Приготовление отдельных компонентов для соусов, приготовление яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных) в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества готовых соусов. Хранение с учетом температуры подачи.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое  оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Расчет стоимости соусов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | **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** |
| Приготовление и оформление блюд и гарниров из варёных и припущенных овощей.  Приготовление и оформление блюд и гарниров из жареных овощей  Приготовление и оформление блюд и гарниров из тушеных овощей  Приготовление и оформление блюд и гарниров из запеченных овощей  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества готовых горячих блюд, перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, гарниров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров, на вынос и для транспортирования.  Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий и гарниров. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и гарниров, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | **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** |
| Приготовление и оформление горячих блюд из яиц и творога, сыра с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жа­рить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)  Приготовление и оформление мучных блюд из теста для оладий, блинов, пончиков, пиццы  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.  Расчет стоимости блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | **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** |
| Приготовление и оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование(комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.  Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | **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** |
| Приготовление и оформление блюд из отварного, тушеного, жареного и запеченного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Оценка качества.  Приготовление и оформление блюд из рубленой массы мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Оценка качества готовых из­делий. Оценка качества.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.  Расчет стоимости блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты  **.** | **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** |
| Организация рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, за­кусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями | **Тема 1.1 Организация рабочего места для при­готовления холодных блюд, кулинарных из­делий, закусок в соот­ветствии с инструкция­ми и регламентами** | 6 |
| Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам, холодным соусам и заправкам. Подготовка их к использованию.  Использование различных технологий приготовления салатов, холодных соусов и заправок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  Определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса для подачи.  Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов и заправок для салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов. | **Раздел 2 . Приготовление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортиментам** | **36** |
| Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ас­сортимента. Оценка качества готовых изделий | **Тема 2.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | 6 |
| Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов из сырых овощей. Оценка качества готовых изделий.  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов из отварных ово­щей. Оценка качества готовых изделий.  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации винегретов. Оценка качест­ва готовых изделий.  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мясных салатов. Оценка ка­чества готовых изделий.  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации рыбных салатов. Оценка ка­чества готовых изделий. | **Тема 2.2** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | 30 |
| Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, холодных закусок. Подготовка их к использованию.  Использование различных технологий приготовления бутербродов, 0простых холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  Определение степени готовности основных холодных закусок, доведение до вкуса, подготовке бутербродов для подачи.  Сервировка стола и оформление простых холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, простых холодных закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных закусок и бутербродов. | **Раздел 3 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок** | **30** |
| Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, разно­образного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации гастрономических продук­тов порциями разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок из мяса. Оценка качества готовых изделий.  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок из до­машней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок из ово­щей, яиц, грибов. Оценка качества готовых изделий. | **Тема 3.1 Ведение процесса приготовления, творческо­го оформления и подготов­ки к реализации бутербро­дов, канапе, холодных за­кусок разнообразного ас­сортимента.** | 30 |
| Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Подготовка их к использованию.  Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  Определение степени готовности основных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, доведение до вкуса для подачи.  Сервировка стола и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | **Раздел 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.** | **12** |
| Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий. | **Тема 4.1 Ведение процесса приготовления, творческо­го оформления и подготов­ка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообраз­ного ассортимента.** | 12 |
| Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыб­ного водного сырья разнообразного ассортимента Оценка качества готовых изделий. |
| Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Подготовка их к использованию.  Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  Определение степени готовности основных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, доведение до вкуса для подачи.  Сервировка стола и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | **Раздел 5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.** | **18** |
| Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса. Оценка качества готовых изделий. Приготовление  Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домаш­ней птицы, дичи. Оценка качества готовых изделий.  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из субпродуктов мяса, домаш­ней птицы, дичи. Оценка качества готовых изделий. | **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** |
| Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. | **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 |
| Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества холодных и горячих десертов, перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов на вынос и для транспортирования Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | **Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | **54** |
| Приготовление и оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента Оценка качества готовых изделий. Приготовление и оформление и подготовка к реализации холодных десертов разно­образного ассортимента | **Тема 2.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 30 |
| Приготовление и оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, разнообразного ассортимента Оценка качества готовых изделий. Приготовление и оформление и подготовка к реализации горячих десертов разно­образного ассортимента | Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | 24 |
| Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи напитков на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение готовых напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | **Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | **36** |
| **Приготовление морсов, холодных фруктовых напитков. Оценка качества. Приготовление компотов. Приготовление кваса из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства, лимонадов, холодных алкогольных напитков, горячих напитков (чай, кофе) для подачи в холодном виде Оценка качества.** | **Тема 3.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | 18 |
| **Приготовление чая, какао, горячего шоколада, горячих алкогольных напитков. Оценка качества. Приготовление кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины, кофе на песке. Оценка качества.** | 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** | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода.  Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | **Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** | **12** |
| Организация рабочего места кондитера, подготовка оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с ин-струкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | **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 |
| Охлаждение и замораживание готовых отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | **Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **24** |
| Приготовление и подготовка к использованию сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление и подготовка к использованию помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки.Приготовление карамели и карамельного сиропа. | **Тема 2.1** Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов  Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | 6 |
| Приготовление и подготовка к использованию кремов  Приготовление и подготовка к использованию глазури | Тема 2.2 Приготовление глазури.  Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | 6 |
| Приготовление и подготовка к использованию сахарной мастики.  Приготовление и подготовка к использованию марципана | Тема 2.3. Приготовление сахарной мастики и марципана | 6 |
| Приготовление и подготовка к использованию посыпок и крошки. Приготовление украшений из шоколада, темперирование, способы украшения | Тема 2.4. Приготовление посыпок и крошки.  Отделочные полуфабрикаты промышленного производства. | 6 |
| Приготовление, оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Хранение хлебобулочных изделий и хлеба с учетом использования отделочных полуфабрикатов.  Творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий и хлеба, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Размораживание хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка хлебобулочных изделий и хлеба на вынос и для транспортирования  Расчет стоимости хлебобулочных изделий и хлеба.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий и хлеба, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | **Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | **30** |
| Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий из безопарного теста разнообразного ассортимента  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий из опарного теста разнообразного ассортимента  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования разнообразного ассортимента  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлеба разнообразного ассортимента и с использованием технологического оборудования | **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 |
| Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Хранение мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.  Творческое оформление мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Размораживание мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования  Расчет стоимости мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | **Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **24** |
| Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста разнообразного ассортимента вручную и с ис­пользованием технологического оборудования.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста разнообразного ассортимента вручную и с использовани­ем технологического оборудования.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста разнообразного ассортимента вручную и с использова­нием технологического оборудования.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного слоёного теста разнообразного ассортимента вручную и с ис­пользованием технологического оборудования.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного и воздушного теста разнообразного ассортимента вручную и с использованием технологического оборудования.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста разнообразного ассортимента вручную и с использова­нием технологического оборудования. | **Тема 4.1** Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | 24 |
|  |  |
| Приготовление, оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Хранение оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.  Творческое оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Размораживание оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования  Расчет стоимости оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | **Раздел 5.Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | **84** |
| Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации бисквитных пирожных разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. | **Тема 5.1** Изготовление и оформление пирожных | 42 |
| Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации песочных пирожных раз­нообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. | Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов | 42 |
| Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации слоёных пирожных разно­образного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации заварных, воздушных и миндальных пирожных разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации бисквитных тортов разнооб­разного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации песочных тортов разнообраз­ного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации слоёных тортов разнообраз­ного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации воздушных и воздушно­ореховых тортов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации миндальных тортов разнооб­разного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Комплексный дифференцированный зачет УП.05 ПП.05** |  |  |  | **6** |
|  |  |  | **Итого часов:** |  | **648** |

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

При реализации ППКРС СПО по специальности производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профессии направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности (профессии) среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности (профессии) в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности (ВД):

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Количество часов по ПМ** | **Виды работ** | **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| **1** | **2** | **3** |  | **4** | **5** |
| 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** |
|  |  |  | Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.  Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.  Оформление заявок на сырье, продукты, материалы. Проверка сырья по накладной в соответствии заявки перед началом работы.  Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос. | **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** |
|  |  |  | Обработка овощей, грибов, различными методами.  Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.  Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. | **Тема 2.1: Выполнение работ по обработки и подготовки полуфабрикатов из овощей, грибов.** | **14,4** |
|  |  |  | Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами.  Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья различными методами.  Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.  Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. | **Тема 2.2: Выполнение работ по обработки и подготовки полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.** | **36,0** |
|  |  |  | Обработка мяса, мясных продуктов, различными методами.  Нарезка, формовка приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, различными методами.  Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.  Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. | **Тема 2.3: Выполнение работ по обработки и подготовки полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины и телятины.** | **36,0** |
|  |  |  | Обработка домашней птицы, дичи, кролика различными методами.  Нарезка, формовка приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов домашней птицы, дичи, кролика различными методами.  Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.  Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. | **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** |
|  |  |  | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | 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** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих супов разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Организация хранения готовых супов, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих супов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции | **Тема 2.1. Приготовление горячих супов разнообразно­го ассортимента в соответствии с заданием (заказом)** | **14,4** |
|  |  |  | Приготовление, подготовка к реализации (презентации) готовых супов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. | **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** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих соусов разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Организация хранения готовых соусов, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции | **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** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Организация хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. | **Тема 4.1**  Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента **в соответствии с заданием (заказом)** | **7,2** |
|  |  |  | Приготовление, подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из овощей и грибов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов на вынос и для транспортирования. | **Тема 4.2**  **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации** горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента. | 14,4 |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Организация хранения готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. | **Тема 4.3**  Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента **в соответствии с заданием (заказом)** | 7,2 |
|  |  |  | Приготовление, подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий на вынос и для транспортирования. | **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** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Организация хранения готовых блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). | **Тема 5.1**  Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента **в соответствии с заданием (заказом)** | 14,4 |
|  |  |  | Приготовление, подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых изделий из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции | **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** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Организация хранения готовых блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортиментана раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции | **Тема 6.1**  Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**в соответствии с заданием (заказом)** | 28,8 |
|  |  |  | Приготовление, подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортиментам для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых блюд из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. | **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** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Организация хранения готовых блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликана раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции | **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 |
|  |  |  | Приготовление, подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования. | **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 | 28,8 |
|  | **Дифференцированный зачет** | | | | **7,2** |
| 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** |
|  |  |  | Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.  Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.  Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | 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** |
|  |  |  | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.  Использование различных технологий приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.  Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. | Тема 2.1  Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. | **14,4** |
|  |  |  | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.  Оформление и подача салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.  Использование различных технологий приготовления салатов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.  Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. | Тема 2.2  Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | **28,8** |
|  |  |  | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.  Оформление и подача бутербродов, канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.  Использование различных технологий приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.  Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. | Тема 2.3  Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | **36,0** |
|  |  |  | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.  Оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.  Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.  Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. | 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 разнообразногоассортимента** |  |  |  | **108** |
| **Раздел модуля 1.**  **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента** | | | | | **14,4** |
|  |  |  | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка, в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | **Тема 1.1**  **Выполнение работ по подготовки рабочее места, оборудования, сырье, исходные материалы для приготовленияхолодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и** р**егламентами.** | **14,4** |
| **Раздел модуля 2.**  **Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | | | | | **57,6** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладкихблюд, десертов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) холодных и горячих сладкихблюд, десертов разнообразного ассортимента(порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих сладкихблюд, десертов разнообразного ассортимента, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых холодных и горячих сладкихблюд, десертовна вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых холодных и горячих сладкихблюд, десертовна раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладкихблюд, десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | Тема 2.1  Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных и горячих сладкихблюд, десертов разнообразного ассортимента | **57,6** |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | | | | | **28,8** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых реализации холодных и горячих напитков на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых реализации холодных и горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе реализации холодных и горячих напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | 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** |  |  |  | **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** |
|  |  |  | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка, в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | 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** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | 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 посыпоки 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**  **За счет часов учебной практики** | | | |  |

Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности

6.1 Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисципли­нарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожар­ным нормам. Реализация ППКРС обеспечивает:

-выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных ком­пьютеров;

-освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соот­ветствующей образовательной среды в техникуме и в организациях в зависимости от спе­цифики вида профессиональной деятельности.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для органи-  
зации учебного процесса по ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс УД, ПМ | Дисциплины и МДК учебного плана | Название кабине­тов и лабораторий | Перечень учебного оборудования |
| ОУПБ.01 | Русский язык | Кабинет русского языка и литературы | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, ви­деофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы, хресто­матии. |
| ОУПБ.02 | Литература | Кабинет русского языка и литературы | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, ви­деофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы, хресто­матии. |
| ОУПБ.03 | Родной язык | Кабинет русского языка и литературы | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, ви­деофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы, хресто­матии. |
| ОУПБ.04 | Иностранный язык | Кабинет иностран­ного языка (немец­кий);  Кабинет иностран­ного языка (анг­лийский); | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, слова­ри. |
| ОУПБ.05 | История | Кабинет истории, обществознания, социально­экономических дисциплин; | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОУПБ.06 | Физическая куль­тура | Спортивный зал. Открытый стадион широкого профиля с элементами поло­сы препятствий. Тренажерный зал Стрелковый тир | стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина,  брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.),тренажеры для занятий атлетической гимнастикой маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка,  ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы  напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;  кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волей-  больных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола и др.  Открытый стадион широкого профиля: стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель  расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину  и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный,  полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи  футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, упор для ног, для  метания ядра, ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры. |
| ОУПБ.07 | Основы безопасно­сти жизнедеятель­ности | Кабинет основ безопасности жизнедеятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы. тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и моз­говой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте кон­троля управления — роботы- тренажеры типа «Гоша» и др.; тре­нажер для отработки действий при оказании помощи в воде; |
| ОУПБ.08 | Астрономия | Кабинет физики и астрономии | Компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофиль­мы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные мате­риалы, наглядные пособия |
| ОУПП.01 | Математика | Кабинет математи­ки | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы. |
| ОУПП.02 | Информатика | Кабинет информа­тики | технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабо­чие станции с CDROM (DVDROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); перифе­рийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педаго­га, сканер на рабочем месте педаго га, копировальный аппарат, гарни­тура, веб-камера, цифровой фото­аппарат, проектор и экран); наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты) печатные и экранно-звуковые сред­ства обучения;  расходные материалы: бумага, кар­триджи для принтера и копироваль­ного аппарата, диск для записи (CD- Rили CD-RW);  учебно-практическое и учебно­лабораторное оборудование; |
| ОУПП.03 | Химия | Кабинет химии и биологии | Таблицы, схемы, компьютер, теле­визор, методические пособия, ви­деофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия Лабораторное оборудование. |
| ДУП.01 | Введение в профессию | | |
| Индивидуальный проект | Кабинет истории, обществознания, социально­экономических дисциплин; | Таблицы, схемы, компьютер, мето­дические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, кон­трольно-измерительные материалы, карты. |
| Биология в профессии | Кабинет химии и биологии; | Таблицы, схемы, компьютер, теле­визор , методические пособия, ви­деофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия Лабораторное оборудование. |
| Физика в профессии | Кабинет физики | Таблицы, схемы, компьютер, теле­визор , методические пособия, ви­деофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия Лабораторное оборудование. |
| Современное обществознание | Кабинет истории, обществознания, социально­экономических дисциплин; | Таблицы, схемы, компьютер, мето­дические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, кон­трольно-измерительные материалы, карты. |
| ОП.01 | Основы микробио­логии, физиологии питания, санитарии и гигиены | Кабинет микробио­логии, санитарии и гигиены; | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия Лабораторное оборудование. |
| ОП.02 | Основы  товароведения  продовольственных  товаров | Кабинет основы товароведения продовольственных товаров | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия |
| ОП.03 | Техническое осна­щение и организа­ция рабочего места и | Кабинет техниче­ское оснащение и организация рабо­чего места | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия Лабораторное оборудование. |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | Кабинет экономиче­ские и правовые ос­новы профессио­нальной деятельно­сти | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия |
| ОП. 05 | Основы калькуляции и учета | Кабинет техниче­ское оснащение и организация рабо­чего места | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия Лабораторное оборудование. |
| ОП.06 | Охрана труда | Кабинет основ безопасности жизнедеятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы. тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и моз­говой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте кон­троля управления — роботы- тренажеры типа «Гоша» и др.; тре­нажер для отработки действий при оказании помощи в воде; |
| ОП.07 | Иностранный язык в  профессиональной  деятельности | Кабинет иностран­ного языка (немец­кий);  Кабинет иностран­ного языка (анг­лийский); | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, слова­ри. |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельность | Кабинет основ безопасности жизнедеятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы. тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и моз­говой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте кон­троля управления — роботы- тренажеры типа «Гоша» и др.; тре­нажер для отработки действий при оказании помощи в воде; |
| ОП.09 | Физическая  культура | Спортивный зал. Открытый стадион широкого профиля с элементами поло­сы препятствий. Тренажерный зал Стрелковый тир | Лыжи, мячи, скакалки, гири, обру­чи, тренажеры, маты, диски, тен­нисные ракетки, перекладина гим­настическая, щиты баскетбольные, стол теннисный,  сетка баскетбольная, сетка волей­больная,  маты гимнастические скакалка, ракетка теннисная, лыжи пластиковые, лыжи спортивные, палки лыжные, секундомер рулетка 50м, мяч баскетбольный, мяч футбольный, мяч волейбольный |
| ОП. 10 | Организация  обслуживания | Кабинет организация обслуживания | Компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофиль­мы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные мате­риалы, наглядные пособия |
| ОП.11 | Основы бизнеса и предпринимательско й деятельности | Кабинет истории, обществознания, социально­экономических дисциплин | Компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофиль­мы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные мате­риалы, наглядные пособия |
| ОП.12 | Психология общения | Кабинет деловая культура и психологии общения | Компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофиль­мы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные мате­риалы, наглядные пособия |
| ОП.13 | Искусство в оформлении блюд и изделий | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства  Учебная кухня рес­торана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) | Компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофиль­мы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные мате­риалы, наглядные пособия |
| ОП.14 | Эффективное поведен ие на рынке труда | Кабинет истории, обществознания, социально­экономических дисциплин | Компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофиль­мы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные мате­риалы, наглядные пособия |
| ОП.15 | Финансо­вая грамотности |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реа­лизации полуфаб­рикатов для блюд, кулинарных изде­лий разнообразного ассортимента | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства  Учебная кухня рес­торана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия  Учебно-производственное и лабораторное оборудование |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и под­готовка к реализа­ции горячих блюд, кулинарных изде­лий, закусок разно­образного ассорти­мента | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Учебная кухня рес­торана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия  Учебно-производственное и лабораторное оборудование |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и под­готовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ас­сортимента - | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Учебная кухня рес- торана(с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий,сладких блюд, десертов и напитков) | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия  Учебно-производственное и лабораторное оборудование |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и под­готовка к реализа­ции холодных и горячих сладких блюд, десертов, на­питков разнообраз­ного ассортимента | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Учебная кухня рес­торана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия  Учебно-производственное и лабораторное оборудование |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и под­готовка к реализа­ции хлебобулоч­ных, мучных кон­дитерских изделий разнообразного ас­сортимента | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Учебный кондитер­ский цех | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия  Учебно-производственное и лабораторное оборудование |

6.2 Кадровое обеспечение программы

Реализация ППКРС обеспечена педагогическими кадрами,

имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обу­чения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Преподаватели, отвечающие за освоение обучаю­щимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организа­циях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образо­вание по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование УД, ПМ | Ф.И.О.преподавателя, квалификация, уровень обра­зования, образовательное учреждение, курсы повы­шения квалификации |
| ОУПБ.01 | Русский язык | Филинкова Ирина Валерьевна, высшая квалификационная категория, ВО, ФГБОУ ВО «Алтайский гос. пед. Университет, «Русский язык и литература», бакалавр, 2019г, курсы КПК 2022г |
| ОУПБ.02 | Литература | Шнайдер Галина Викторовна – первая квалификационная категория, ВО, ГОУ ВПО «Новосибирский государственный педагогический университет», 2006 г, Учитель начальных классов; проф. Переподготовка ООО «Инфоурок», 2019г, Учитель русского языка и литературы, КПК АИРО, 2022г |
| ОУПБ.03 | Родной язык | Филинкова Ирина Валерьевна, высшая квалификационная категория, ВО, ФГБОУ ВО «Алтайский гос. пед. Университет, «Русский язык и литература», бакалавр, 2019г, курсы КПК 2022г |
| ОУПБ.04 | Иностранный язык | Алтапкина Наталья Геннадьевна – первая квалификационная категория, высшее,ГОУ ВПО БПУ, учитель немецкого языка, ФГБОУВПО АГПА Английский язык, КПК АКИПКРО, 2021г:  Пантелеева Дина Анатольевна – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский гос. пед. университет, учитель немецкого языка; КПК АКИПКРО, 2021г |
| ОУПБ.05 | История | Тютюнников Виталий Юрьевич – высшая квалификационная категория, ВО, Барнаульский государственный пед. университет, учитель истории, КПК АИРО, 2022г |
| ОУПБ.06 | Физическая культура | Сладкомедова Елена Сергеевна – высшая квалификационная категория, ВО, Барнаульский ГПУ, педагог по физической культуре, КПК АИРО, 2022г |
| ОУПБ.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | Карпова Ирина Ивановна – высшая квалификационная категория, ВО, Иркутский институт инженеров железнодорожного транспорта, «Пензенский государственный технический университет», педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования, 2019г, КПК 2022г |
| ОУПБ.08 | Астрономия | Мысина Ирина Александровна – высшая квалификационная категория, ВО, Барнаульский государственный педагогический институт, учитель физики средней школы, КПК 2021г |
| ОУПП.01 | Математика | Соломенникова Наталья Евгеньевна - ВО, НОУ ВПО «Санкт – Петербургская академии управления и экономики», 2008г;  ООО «Инновационный центр образования и воспитания», проф. переподготовка 2022г, «Преподавание математики в образова-тельных организациях» |
| ОУПП.02 | Информатика | Рыкунова Нэлли Витальевна – высшая квалификационная категория, ВО, Славгородский пед колледж, 2006г, учитель информатики; ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет 2012г, Информатика в экономике; КПК АИРО, 2021г |
| ОУПП.03 | Химия | Аксенова Татьяна Романовна - высшая квалификационная категория, ВО, Горно-Алтайский педагогический институт, 1988г., учитель биологии, КПК 2021г |
| ДУП.01 Введение в профессию | | |
|  | Индивидуальный проект | Аксенова Татьяна Романовна - высшая квалификационная категория, ВО, Горно-Алтайский педагогический институт, 1988г., учитель биологии, КПК 2021г |
| Биология в профессии | Аксенова Татьяна Романовна - высшая квалификационная категория, ВО, Горно-Алтайский педагогический институт, 1988г., учитель биологии, КПК 2021г |
| Физика в профессии | Мысина Ирина Александровна – высшая квалификационная категория, ВО, Барнаульский государственный педагогический институт, учитель физики средней школы, КПК 2021г |
| Современное обществознание | Волошина Наталья Сергеевна – первая квалификационная категория, ВО, Негосударственное аккредитованное частное образовательное учреждение ВПО «Современная гуманитарная академия», 2012г,«Психология», Бакалавр психологии, ПП «Преподавание обществознания», 2020г, , КПК 2021г |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, сани­тарии и гигиены | Аксенова Татьяна Романовна – высшая квалификационная категория, высшее,Горно-Алтайский педагогический институт, учитель средней школы, биология, КПК АКИПКРО 2021г |
| ОП.02 | Основы товароведения  продовольственных  товаров | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АКИПКРО 2022г |
| ОП.03 | Техническое оснаще­ние и организация ра- | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АКИПКРО 2022г |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | Утешова Анна Леонидовна – ВО, НОУ ВПО «Московская академия предпринимательства при правительстве Москвы», 2012г, Менеджер, проф. Переподготовка ООО «Инфоурок», «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 2021г |
| ОП. 05 | Основы калькуляции и учета | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АКИПКРО 2022г |
| ОП.06 | Охрана труда | Карпова Ирина Ивановна – высшее, Иркутский институт инженеров железнодорожного транспорта, ВПО «Пензенский государственный технический университет», педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования, КПК АНПОО  «Северо-Кубанский гуманитарно-технологический колледж», 2021г |
| ОП.07 | Иностранный язык в  профессиональной  деятельности | Алтапкина Наталья Геннадьевна – первая квалификационная категория, высшее,ГОУ ВПО БПУ, учитель немецкого языка, ФГБОУВПО АГПА Английский язык, КПК АКИПКРО, 2021г:  Пантелеева Дина Анатольевна – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский гос. пед. университет, учитель немецкого языка; КПК АКИПКРО, 2021г |
| ОП.08 | Безопасность  жизнедеятельности | Карпова Ирина Ивановна – высшее, Иркутский институт инженеров железнодорожного транспорта, ВПО «Пензенский государственный технический университет», педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования, КПК АНПОО  «Северо-Кубанский гуманитарно-технологический колледж», 2022г |
| ОП.09 | Физическая культура | Сладкомедова Елена Сергеевна – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский ГПУ, педагог по физической культуре, КПК АКИПКРО, 2022г |
| ОП. 10 | Организация  обслуживания | Чепрасова Ольга Александровна– высшее,Сибирский университет потребительской  кооперации,«Технология продуктов общественного питания», инженер, КПК АКИПКРО, 2022г |
| ОП.11 | Основы бизнеса и предпринимательско й деятельности | Утешова Анна Леонидовна – ВО, НОУ ВПО «Московская академия предпринимательства при правительстве Москвы», 2012г, Менеджер, проф. Переподготовка ООО «Инфоурок», «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 2021г |
| ОП.12 | Психология общения | Волошина Наталья Сергеевна – высшее, Негосударственное аккредитованное частное образовательное учреждение ВПО «Современная гуманитарная академия», 2012г, «Психология», Бакалавр психологии, КПК КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж, 2019г |
| ОП.13 | Искусство в оформлении блюд и изделий | Чепрасова Ольга Александровна– высшее,Сибирский университет потребительской  кооперации,«Технология продуктов общественного питания», инженер, КПК АКИПКРО, 2022г |
| ОП.14 | Эффективное поведен ие на рынке труда | Утешова Анна Леонидовна – ВО, НОУ ВПО «Московская академия предпринимательства при правительстве Москвы», 2012г, Менеджер, проф. Переподготовка ООО «Инфоурок», «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 2021г |
| ОП.15 | Финансо­вая грамотности | Якунина Елена Николаевна– высшая квалификационная категория, высшее, Павлодарский педагогический институт, 1993г, Учитель начальных классов в средней школе, проф. переподготовка ФГБОУ «Омский государственный университет, 2014г., «Экономика и управление», КПК АИРО, 2021г |
| ПМ.01 | Приготовление и под­готовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных из­делий разнообразного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК 2022г  Поддубная Анжела Владимировна, мастер п/о – среднее профессиональное, Алтайский техникум  механизации и учёта, Бухгалтер, ПП «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», 2021г  Сытник Анастасия Валерьевна, мастер п/о – среднее профессиональное,Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и права Алтайского крайпотребсоюза, технолог, КПК 2021г |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кули­нарных изделий, заку­сок разнообразного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК 2022г  Поддубная Анжела Владимировна, мастер п/о – среднее профессиональное, Алтайский техникум  механизации и учёта, Бухгалтер, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», 2021г  Сытник Анастасия Валерьевна, мастер п/о – среднее профессиональное,Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и права Алтайского крайпотребсоюза, технолог, КПК 2021г |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации холодных блюд, кули­нарных изделий, заку­сок разнообразного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК 2022г  Поддубная Анжела Владимировна, мастер п/о – среднее профессиональное, Алтайский техникум  механизации и учёта, Бухгалтер, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», 2021г  Сытник Анастасия Валерьевна, мастер п/о – среднее профессиональное,Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и права Алтайского крайпотребсоюза, технолог, КПК 2021г |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десер­тов, напитков разно­образного ассортимен­та | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК 2022г  Поддубная Анжела Владимировна, мастер п/о – среднее профессиональное, Алтайский техникум  механизации и учёта, Бухгалтер, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», 2021г  Сытник Анастасия Валерьевна, мастер п/о – среднее профессиональное,Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и права Алтайского крайпотребсоюза, технолог, КПК 2021г |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации хлебобулочных, муч­ных кондитерских из­делий разнообразного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК 2022г  Поддубная Анжела Владимировна, мастер п/о – среднее профессиональное, Алтайский техникум  механизации и учёта, Бухгалтер, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», 2021г  Сытник Анастасия Валерьевна, мастер п/о – среднее профессиональное,Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и права Алтайского крайпотребсоюза, технолог, КПК 2021г |

6.3 Учебно-методическое обеспечение программ

ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, и профессиональным модулям. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебни­ки, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно­информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Техникум обеспечивает возможность свободного использования компьютерных тех­нологий. Все кабинеты техникума объединены в локальную сеть, со всех учебных компьюте­ров имеется выход в Интернет. В читальном зале обеспечивается доступ к информацион­ным ресурсам, базам данных, к справочной и научной литературе, к периодическим изда­ниям в соответствии с направлением подготовки.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно - методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающе­гося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисци­плин. Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспе­чения.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основ­ной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за по­следние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каж­дых 100 обучающихся.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Индекс УД, ПМ** | **Наименование УД, ПМ** | **Наименование и краткая характеристика библиотечно­информационных ресурсов и средств обеспечения обра­зовательного процесса, в том числе электронно­библиотечных систем и электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз данных)** |
| **ОУ**П**Б.01** | Русский язык | Антонова Е.С. Русский язык (7-е изд.) учебник 2019  Антонова Г.С. Русский язык, М.: Академия, 2018  **Учебно-методические материалы**  Войтелева Т.М. Русский язык . Сборник упражнений.- М.:Академия,2018  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  <http://school-collection.edu.ru/> Единая национальная коллекция цифровых образовательных ресурсов  [*http://schools.techno.ru*](http://schools.techno.ru/) обновляемые тексты учебников и методических книг  [**http://slovari.gramota.ru/**](http://slovari.gramota.ru/) — справочно-информационный портал словарей русского языка.  В помощь молодому педагогу <http://skolakras.narod.ru/>  ВМО учителей русского языка и литературы <http://websib.ru/vmrus/>  Виртуальное методическое объединение учителей русского языка и литературы<http://www.edu.nsu.ru/vmrus/>  Кабинет русского языка и литературы <http://ruslit.ioso.ru/>  Урок литературы: методико-литературный интернет-сервер [http://mlis.ru](http://mlis.ru/)  Методика преподавания литературы <http://metlit.nm.ru/>  Журнал о русском языке <http://www.gramota.ru/mag_new.html>  Филолог: научно-методический журнал <http://www.philolog.pspu.ru/>  Парадигма: журнал <http://res.krasu.ru/paradigma/>  Словесник: альманах <http://slovesnik-oka.narod.ru/index.htm> |
| **ОУПБ.02** | Литература | Обернихина Г.А. Литература: В 2 ч.: Часть 1 (3-е изд.) учебник 2019  Обернихина Г.А. Литература: В 2 ч.: Часть 2 (3-е изд.) учебник 2019 Обернихина Г.А. Литература ч.1,2, М.: Академия, ,2018  **Учебно-методические материалы**  Обернихина Г.А. Литература : Практикум.- М.: Академия, 2018  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  [**http://www.klassika.ru**](http://www.klassika.ru):8014 — электронная библиотека классической русской литературы — прозы и поэзии, а также биографий авторов.  [http://www.vavilon.ru](http://www.vavilon.ru/) библиотека современной русской литературы;  [*www.bookz.ru*](http://www.bookz.ru/) книги, справочники, журналы и словари в электронном виде.  [*www.ImWerden*.*de*](http://imwerden.de/cat/modules.php?name=books) собрание авторских чтений своих произведений в аудио- и видеоформатах  [**http://www.nrl.ru**](http://www.nrl.ru) Российская национальная библиотека  [**http://magazines.russ.ru/**](http://magazines.russ.ru/) — электронная библиотека современных литературных журналов России:  Стихи.ru: электронный журнал современной литературы [http://www.stihi.ru](http://www.stihi.ru/)  Русский переплет: литературный журнал <http://www.pereplet.ru/>  Лимб: журнал современной поэзии <http://limb.dat.ru/>  Журнальный зал: электронная библиотека современных литературных журналов России [http://magazines.russ.ru](http://magazines.russ.ru/)  Урок литературы: методико-литературный интернет-сервер [http://mlis.ru](http://mlis.ru/)  Методика преподавания литературы <http://metlit.nm.ru/> |
| ОУПБ.03 | Родной язык | Герасименко Н.А. Русский язык,М.: Академия,2021 |
| **ОУПБ.04** | Иностранный язык | Акиньшина О.Н. Немецкий язык .-М.: Инфра-М,2022  Бескоровайная Г.Т. Planet of English:учебник английского языка для учреждений СПО М.: Академия, 2016  Карпова Т.А. Английский язык для колледжей.- М.: Кнорус,2018  И.Б.Акиншина Немецкий язык.-М.: ИНФРА,2022, учебник СПО  Басова Н.В. Немецкий язык.-М.: Кнорус,2018, учебник  Катаева А.Г. Немецкий язык для гуманитарных специальностей + CD 3-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО.- М.: Юрайт,2016  Лаврик Г.В. Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО (7-е изд.) учеб. Пособие,2018  Соколова Н.И. Английский язык: Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО (3-е изд.) учеб. пособие ,2018  **Учебно-методические материалы**  Изучение и преподавание иностранных языков [http://teach-learn.narod.ru](http://teach-learn.narod.ru/)  Multi Kulti: изучение иностранных языков [http://www.multikulti.ru](http://www.multikulti.ru/)  Современные методы обучения английскому языку<http://www.gimn13.tl.ru/peace/index.htm>  Anglo: уроки английского языка <http://anglo.h1.ru/>  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  Английский язык: каталог интернет-ресурсов [http://www.english.ru](http://www.english.ru/)  Немецкий язык: подборка ссылок [http://deutschesprache.ru](http://deutschesprache.ru/)  1000 словарей: каталог словарей и переводчиков<http://www.primavista.ru/dictionary/>  Webster Dictionary: электронная версия словаря <http://www.m-w.com/dictionary.htm>  English Space <http://www.englspace.km.ru/>  Hello! online: интернет-журнал для изучающих английский язык <http://www.hello-online.ru/index.php>  School English: газета для изучающих английский язык [http://schoolenglish.ru](http://schoolenglish.ru/)   * [http://www.eslpod.com/website/index new.html#](http://www.eslpod.com/website/index_new.html%23) — подкасты на разные темы для изучающих английский язык |
| **ОУПБ.05** | История | **Учебники**  Артемов В.В. История ч.1 Москва, Академия, 2019  Артемов В.В. История ч.2 Москва, Академия, 2019  Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально- экономического профилей. Дидактические материалы: учебное пособие для студ. , гчреждений СПО; М.:Академия, 2013  Горинов М.М. Данилов А.А. История. История России 1914-1945 . 10 класс. Ч.I,2022  Горинов М.М. Данилов А.А. История. История России 1914-1945 . 10 класс. Ч.I,2022  Данилов А.А. История. История России 1914-1945 . 11 класс. Ч.I,2022  Данилов А.А. История. История России 1946- начало ХХI века . 11 класс. Ч.II,2022  Сороко-Цюпа О.С. Всеобщая история. Новейшая история 1914-1945. 10 класс, 2022  Сороко-Цюпа О.С. Всеобщая история. Новейшая история 1946- начало XXI века. 11 класс, 2022  **Учебно-методические материалы**  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  Historic.ru: исторический портал <http://historic.ru/>  Auditorium.ru: информационно-образовательный портал<http://www.auditorium.ru/aud/about/index.php>  Альманах фонда “Демократия”: документы по истории России<http://www.idf.ru/almanah.shtml>  Виртуальная библиотека по истории государства и права<http://www.stepanov01.narod.ru/library/catalog.htm>  Виртуальное методическое объединение преподавателей общественных дисциплин [http://vmoisto.narod.ru](http://vmoisto.narod.ru/)  Вторая Мировая война: история <http://ww2.kulichki.ru/> |
| **ОУПБ.06** | Физическая культура | Решетников Н.В. Физическая культура М.: Академия, 2018, учебник  **Учебно-методические материалы**  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  Материалы для учителей физкультуры <http://trainer.h1.ru/>  Молодежный и детский спорт: портал <http://www.abcsport.ru/>  Информационные технологии обучения в преподавании физической культуры<http://cnit.ssau.ru/do/articles/fizo/fizo1> |
| **ОУПБ.07** | Основы безопасности жизнедеятельности | Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности М.: Академия,2019, учебник  Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности (6-е изд.) учебник 2019  **Учебно-методические материалы**  Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности. Практикум. М.: Академия,2013, учебник  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  [http://www.ssga.ru/AllMetodMaterial/metod\_mat\_for\_ioot/metodichki/bgd/oglavlenie\_1.html](http://www.metod-kopilka.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.ssga.ru%2FAllMetodMaterial%2Fmetod_mat_for_ioot%2Fmetodichki%2Fbgd%2Foglavlenie_1.html) Электронный учебник по безопасности жизнедеятельности (можно использовать при изучении отдельных тем в старших классах)  http://kuhta.clan.su  Журнал «Основы безопасности жизнедеятельности»  http://theobg.by.ru/index.htm  Нормативные документы, методические материалы по ОБЖ  http://www.alleng.ru/edu/saf1.htm-ОБЖ - билеты, ответы, уроки.  http://www.alleng.ru/edu/saf3.htm-Книги, пособия по ОБЖ  http://satinoschool.narod.ru/test1/p1aa1.html-методическое пособие для учителей ОБЖ    http://b23.ru/hsnc Учебное пособие по ОСНОВАМ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ.    http://b23.ru/hsb9  Учебные атласы по медицинской подготовке.  Сам себе 03: безлекарственная помощь <http://emergency.kulichki.net/>  Искусство выживания <http://www.goodlife.narod.ru/>   * Vitalis: школа-выживания <http://www.cross.ru/bg/> |
| **ОУПБ.08** | Астрономия | Алексеева Е.В. Астрономия.- М.: Академия,2019  Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы  http://www.gomulina.orc.ru/ - Виртуальный методический кабинет учителя физики и астрономии.  Астронет (http://www.astronet.ru/).  портал «Русский переплет» (http://www.pereplet.ru/pops/rusweb.html)  сайт по астрономии — «Треугольник» (http://citadel.pioner-samara.ru/distance/3.html |
| **ОУПП.01** | Математика | Башмаков М.И. Математика (6-е изд.) учебник 2019  **Учебно-методические материалы**  Башмаков М.И. Математика. Задачник М.: Академия, 2016,2018 учебное пособие  Башмаков М.И. Математика: Сборник задач профессиональной направленности.-М.: Академия, 2016,2018 учебное пособие  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**   * Образовательный математический сайт Exponenta.ru - <http://www.exponenta.ru> * Портал Allmath.ru — Вся математика в одном месте - <http://www.allmath.ru> * Прикладная математике: справочник математических формул, примеры и задачи с решениями - <http://www.pm298.ru> * Учимся по Башмакову – Математика в школе - <http://www.bashmakov.ru> * Планета “Математика”: программы и ссылки <http://math.child.ru/> * Математика: пособия, задачи, решения <http://www.allmath.ru/> * Математика: элементарная и высшая (на англ. яз.)<http://www4.geometry.net/math.html> * Математика: система поиска программных библиотек (на англ. яз.)<http://gams.nist.gov/> * Прикладная геометрия: электронный журнал <http://www.mai.ru/~apg/index.htm> * МИФ: журнал по математике, информатике и физике для школьников<http://www.eunnet.net/mif/> * EqWorld: мир математических уравнений <http://eqworld.ipmnet.ru/indexr.htm> * Математический калейдоскоп: случаи, фокусы, парадоксы <http://mathc.chat.ru/>   Математические этюды [http://www.etudes.ru](http://www.etudes.ru/) |
| **ОУПП.02** | Информатика | Цветкова М.С. Информатика и ИКТ, М.: Академия,2019, учебник  **Учебно-методические материалы**  Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: Практикум.- М.: Академия,2018,  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  [**http://ict.edu.ru/**](http://ict.edu.ru/) портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»  Естественно-научный образовательный портал <http://en.edu.ru/>  Блокнот учителя информатики <http://edu.h1.ru/>  Информатика: студенческий портал [http://www.inffac.narod.ru](http://www.inffac.narod.ru/)  Портал по теоретической информатике [http://teormin.ifmo.ru](http://teormin.ifmo.ru/)  Электронная библиотека учебных материалов по информационным технологиям<http://www.libray.narod.ru/> |
| **ОУПП.03** | Химия | Ерохин Ю.М. Химия М.: Академия, 2019, учебник  http://hemi.wallst.ru/ - Основы химии. Электронный учебник по школьному курсу. http://en.edu.ru/ ресурсы и ссылки по физике, химии, биологии, математике, обзоры книг и периодических изданий, тесты, задания олимпиад.  http://www.chem.msu.ru/rus/elbibch.html — электронная библиотека по химии  Ерохин Ю.М. Химия: Задачи и упражнения: учеб пособие для студ СПО – М. 2014г  Ерохин Ю.М. Химия: Сборник тестовых заданий по химии: учеб пособие для студ СПО – М. 2015г |
| **ДУП.01** | Введение в профессию |  |
| Индивидуальный проект | Кунилова О.В. Индивидуальный проект. Проектно--исследовательская деятельность.- М.: КНОРУС,2022,учебник  Бережнова Е.В. Основы исследовательской деятельности.- М.: Академия,2017, учебник  Масленникова, А.В. Материалы для проведения спецкурса «Основы исследовательской деятельности учащихся» / А.В. Масленникова // Практика административной работы в школе. – 2004. - №5. - С. 51-60. |
| Биология в профессии | Паршутина Л.А. Биология.-М.: Академия, 2019 |
| Физика в профессии | Самойленко П.И. Физика.-М.: Академия, 2019  Самойленко П.И. Физика. Сборник задач.-М.: Академия, 2018 |
| Современное обществознание | Важенин А.Г. Обществознание. – М.: Академия, 2019  Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно­научного, гуманитарного профилей: Контрольные задания. – М.: Академия, 2017 |
| **ОП.01** | Основы микробиологии, физиологии питания, сани­тарии и гигиены | Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд., стер.) учебник, 2018  Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2 .-М.: ОИЦ «Академия», 2018 |
| **ОП.02** | Основы товароведения  продовольственных  товаров | Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. 2017г. |
| **ОП.03** | Техническое оснаще­ние и организация ра­бочего места | Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места.- М.: Академия,2016, учебник |
| **ОП.04** | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. (5-е изд.) Учебник. 2017г.  Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности.-М.: Академия,2017 Учебник. |
| **ОП. 05** | Основы калькуляции и учета | Основы калькуляции и учета (для профессии «Повар-кондитер») : учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва : КНОРУС, 2019. — 238 с. |
| **ОП.06** | Охрана труда | Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания (2-е изд., стер.) учебник , 2018  Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности . М.: Академия, 2016, учебник  Беляков Г.И. Охрана труда и техника безопасности 3-е изд., пер. и доп. учебник для СПО.-ЮРАЙТ,2017  Арустамов Э.А. Охрана труда в предприятиях общественного питания: Практикум - М.: Издательский центр «Академия», 2015 |
| **ОП.07** | Иностранный язык в  профессиональной  деятельности | Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей.-М.: КНОРУС, 2018  Гончарова Т.А. Английский язык для профессии "Повар-кондитер".-М.: КНОРУС,2018  Свешникова Н.А. Английский язык в общественном питании и поварском деле.-М.: Кнорус,2022  Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering (14-е изд.) учебник 2018  Лаврик Е.В. Английский язык. Практикум. - М.: Академия, 2015.  Гальскова Н.Д. ,Гез Н.И.. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика.-М., 2014  Щукин А.Н. Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков.- М.,2015.  Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО (7-е изд.) учеб. пособие 2018 |
| **ОП.08** | Безопасность  жизнедеятельности | Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности (2-е изд., стер.) учебник, 2018 |
| **ОП.09** | Физическая культура | Бишаева А.А . Физическая культура, Москва, Академия 2018  Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие. — М., 2013. |
| **ОП. 10** | Организация  обслуживания | Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Академия, 2018,учебник |
| **ОП.11** | Основы бизнеса и предпринимательской деятельности | Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства.- М.: Академия, 2022,учебник |
| **ОП.12** | Психология общения | Шеламова Г.М. Психология общения (2-е изд., стер.) учеб. пособие 2018  Н.Н.Ежова Научись общаться!: коммуникативные тренинги. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2005-249с.  С.Емельянов. Практикум по конфликтологии. 2-е изд. доп. и перераб. – СПб.: Питер, 2003 – 400с  Карнеги,Д. Как завоевывать и оказывать влияние на людей. - М., Прогресс,1984. – 320 с. - ISBN 985-14-1051-9 |
| **ОП.13** | Искусство оформления блюд и Эффективное поведение на рынке труда изделий | Иванова И.Н.Рисование и лепка.-М.: ОИЦ «Академия», 2022  Рабочая тетрадь «Твоя мастерская» – М.: Просвещение, 2013.  Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров.- М.: Высшая школа, 2013. |
| **ОП.14** | Финансовая грамотность | Жданова А. Финансовая грамотность, материалы для учащихся.- М.:Вако, 2020 г.  Жданова А. Финансовая грамотность, материалы для учителяюю.- М.:Вако,2020 г.  Жданова А. Финансовая грамотность, рабочая тетрадь.-М.:Вако, 2020 |
| **ПМ.01** | Приготовление и под­готовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных из­делий разнообразного ассортимента | Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента .-М.: Академия, 2018, учебник  Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинаркой продукции. Учебник. 2017г. |
| **ПМ.02** | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации го­рячих блюд, кулинар­ных изделий, закусок разнообразного ассор­тимента | Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник 2017  Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Учебник. 2017г.  Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. (2-е изд.). Учебник. 2016г.  Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. 2017г.  Дубровская Н.И., Чербосова Е.В. Приготовление супов и соусов. Учебник. 2017г.  Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. 2017г. |
| **ПМ.03** | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации хо­лодных блюд, кули­нарных изделий, заку­сок разнообразного ассортимента | Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента.-М.: Академия, 2018, учебник |
| **ПМ.04** | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации хо­лодных и горячих сладких блюд, десер­тов, напитков разнооб­разного ассортимента | Синицына А.В.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.- М.: Академия,2018 учебник |
| **ПМ.05** | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации хлебобулочных, муч­ных кондитерских из­делий разнообразного ассортимента | Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий М.: Академия,2018 учебник  Бурчакова И.Ю. ,Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие , 2018  Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных и конди-терских изделий. Учебник. 2016г.  Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кон-дитерских изделий. Лабораторный практикум. 2016г. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. (6-е изд.). Учебное пособие. 2017г. |

**6.4. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

**6.5. Психолого-педагогические условия**

**Обеспечение преемственности содержания и форм организации образовательной деятельности при получении среднего общего образования**

Обеспечение преемственности в формах организации деятельности обучающихся как в урочной, так и во внеурочной работе требует сочетания форм, использовавшихся на предыдущем этапе обучения, с новыми формами. На уровне СПО с получением среднего общего образования применяются такие формы, как учебное групповое сотрудничество, проектно-исследовательская деятельность, ролевая игра, дискуссии, тренинги, практики, конференции с постепенным расширением возможностей обучающихся осуществлять выбор характера самостоятельной работы.

На всех этапах учебной деятельности применяются информационно-коммуникационные технологии: в ходе усвоения знаний – электронные обучающие ресурсы, для формирования умений и контроля знаний электронные тестовые системы, симуляторы, электронные консультационные системы.

Для реализации системно - деятельностного подхода в образовательном процессе используются активные формы проведения занятий: занятия с применением активных методов обучения, имитационное моделирование, анализ производственных ситуаций (кейс-метод) и т.п., что в сочетании с внеаудиторной работой позволяет обучающимся освоить общие и профессиональные компетенции.

**Учет специфики возрастного психофизического развития обучающихся**

Обеспечение преемственности осуществляется с учетом возрастных психофизических особенностей обучающихся на уровне среднего профессионального образования. На уровне СПО меняется мотивация, учеба приобретает профессионально-ориентированный характер.

Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся осуществляется психологом техникума. Направления работы психолога предусматривают мониторинг психологического и эмоционального здоровья обучающихся с целью сохранения и повышения достижений в личностном развитии, а также определения индивидуальной психолого-педагогической помощи обучающимся, испытывающим разного рода трудности.

**Формирование и развитие психолого-педагогической компетентности обучающихся, педагогических и административных работников, родителей (законных представителей) обучающихся**

С целью обеспечения поддержки обучающихся психологом проводится работа по формированию психологической компетентности родителей (законных представителей) обучающихся. Работа с родителями (законными представителями) осуществляется через тематические родительские собрания, консультации педагогов и специалистов, психолого-педагогические консилиумы, круглые столы, посещение уроков и внеклассных мероприятий. Психологическая компетентность родителей (законных представителей) формируется также в дистанционной форме через Интернет, в частности официальный сайт техникума.

Психологическое просвещение обучающихся осуществляется на психологических занятиях, тренингах, консультациях, дистанционно.

**Вариативность направлений психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений**

К основным направлениям психолого-педагогического сопровождения обучающихся можно отнести:

сохранение и укрепление психического здоровья обучающихся;

формирование ценности здоровья и безопасного образа жизни;

развитие экологической культуры;

дифференциацию и индивидуализацию обучения;

мониторинг возможностей и способностей обучающихся;

выявление и поддержку одаренных обучающихся, поддержку обучающихся с особыми образовательными потребностями;

психолого-педагогическую поддержку участников олимпиадного движения;

обеспечение осознанного и ответственного выбора дальнейшей профессиональной сферы деятельности;

формирование коммуникативных навыков в разновозрастной среде и среде сверстников;

поддержку объединений обучающихся, студенческого самоуправления.

Важной составляющей деятельности техникума является психолого-педагогическое сопровождение педагогов. Оно осуществляется с целью повышения психологической компетентности, создания комфортной психологической атмосферы в педагогическом коллективе, профилактики профессионального выгорания психолого-педагогических кадров.

Значительное место в психолого-педагогическом сопровождении педагогов занимает профилактическая работа, в процессе которой педагоги обучаются установлению психологически грамотной системы взаимоотношений с обучающимися, основанной на взаимопонимании и взаимном восприятии друг друга. Педагоги обучаются навыкам формирования адекватной Я-концепции, разрешения проблем, оказания психологической поддержки в процессе взаимодействия с обучающимися и коллегами.

По вопросам совершенствования организации образовательных отношений проводится консультирование (сопровождение индивидуальных образовательных траекторий), лекции, семинары, практические занятия.

**Диверсификация уровней психолого-педагогического сопровождения**

При организации психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений на уровне среднего профессионального образования можно выделить следующие уровни психолого-педагогического сопровождения: индивидуальное, групповое, на уровне группы, на уровне техникума.

Система психологического сопровождения строится на основе развития профессионального взаимодействия психолога и педагогов, специалистов; она представляет собой интегративное единство целей, задач, принципов, структурно-содержательных компонентов, психолого-педагогических условий, показателей, охватывающих всех участников образовательных отношений: обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогов.

**Вариативность форм психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений**

Основными формами психолого-педагогического сопровождения выступают:

диагностика, направленная на определение особенностей статуса обучающегося, которая проводится на этапе перехода обучающегося на уровень среднего профессионального образования и в конце каждого учебного года;

консультирование педагогов и родителей, которое осуществляется педагогом и психологом с учетом результатов диагностики, а также администрацией техникума;

профилактика, экспертиза, развивающая работа, просвещение, коррекционная работа, осуществляемая в течение всего учебного времени.

**6.6. Изучение дополнительных учебных дисциплин, курсов по выбору обучающихся**

Изучение дополнительных учебных предметов, курсов по выбору обучающихся обеспечивают:

* удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся;
* общеобразовательную, общекультурную составляющую при получении среднего общего образования;
* развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы;
* развитие навыков самообразования и самопроектирования;
* углубление, расширение и систематизацию знаний в выбранной области научного знания или вида деятельности;
* совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения обучающихся.

Результаты изучения дополнительных учебных предметов, курсов по выбору обучающихся отражают:

1) развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;

2) овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;

3) развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;

4) обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;

5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся

**6.7. Организация практической подготовки при проведении практик**

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Практика является обязательным разделом. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Для выполнения программы практики учебная группа делится на две подгруппы, при наличии не менее 24 обучающихся. Занятие проводится в соответствии с расписанием. Учебная практика проводится в учебных мастерских, оснащенных современным технологическим оборудованием, под руководством мастера производственного обучения. Продолжительность одного занятия 6 часов. Основные виды деятельности по учебным практикам, порядок их проведения приведены в программах профессиональных модулей

Концентрированно учебная практика проводится в случае ее прохождения на базе предприятий.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Предприятие во время нахождения студентов на производстве обеспечивает их средствами обучения и расходными материалами. Наставником является представитель техникума.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Рабочие программы учебной и производственной практик являются частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессаии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВД):

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

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

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

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

# 7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

**7.1 Оценка результатов текущего контроля**

Под текущим контролем в техникуме понимается проверка отдельных знаний, умений и навыков обучающихся по ходу освоения ими учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Целью контроля является проверка достижения обучающимся отдельных учебных целей, выполнения части учебных задач программы учебной дисциплины (УД), междисциплинарного курса (МДК), профессионального модуля (ПМ).

Текущий контроль осуществляется преподавателями во время проведения аудиторных занятий, проверки самостоятельной внеаудиторной работы обучающегося.

Текущий контроль осуществляется по каждой УД, МДК, практике, входящей в образовательную программу.

Текущий контроль знаний обучающихся может иметь следующие формы:

устный проверка выполнения письменных заданий;

защита лабораторных работ;

проведение контрольных работ;

тестирование (письменное или компьютерное);

контроль самостоятельной работы обучающихся (в письменной, устной или компьютерной форме);

семинарское занятие,

коллоквиум,

эссе и другие творческие работы.

Оценки, полученные обучающимися в ходе текущего контроля, выставляются преподавателями в журнал учебных занятий группы, доводятся до сведения обучающегося. Результаты текущего контроля вносятся преподавателем в журнал не позднее чем через неделю после проведения контроля.

Оценки текущего контроля выставляются по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Ответственность за своевременное выставление оценок текущей успеваемости контроля несет преподаватель и мастер производственного обучения.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости и накоплением оценок по учебной дисциплине и междисциплинарному курсу осуществляет заместитель директора по ООД, УПР, УМР.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости по практике осуществляет старший мастер.

Данные текущего контроля используются, методическими комиссиями, преподавателями, кураторами для обеспечения стабильной учебной работы обучающихся в течение учебного семестра, формирования компетенций организованности, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для совершенствования методик преподавания.

**7.2 Оценка результатов промежуточной аттестации**

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются:

* зачет;
* дифференцированный зачет;
* комплексный дифференцированный зачет;
* экзамен;
* комплексный экзамен;
* экзамен по модулю;
* защита индивидуального проекта.

Форма промежуточной аттестации обучающихся по УД, МДК, ПМ, УП, ПП устанавливается в соответствии с учебным планом и доводится до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, устанавливается учебным планом.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в соответствии с графиком учебного процесса в день, освобожденный от других форм учебой деятельности. ФГОС СПО допускает организацию сдачи экзамена, как в выделенную экзаменационную сессию, так и в течение учебного семестра, непосредственно после окончания изучения УД, МДК, ПМ. До экзамена проводится консультация.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей УД, МДК, УП, ПП.

Обучающиеся, которые, обучаются по индивидуальному учебному плану, могут сдавать зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены в сроки, устанавливаемые директором техникума.

На зачете, дифференцированном зачете, экзамене обучающиеся обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют преподавателю, принимающему зачет, дифференцированный зачет, экзамен, до начала зачета, дифференцированного зачета, экзамена.

Зачет, дифференцированный зачет может проводиться по отдельной УД и (или) в качестве составного элемента профессионального модуля (МДК, УП, ПП).

Зачеты, дифференцированные зачеты могут проводиться в устной или письменной форме, в том числе в форме тестов и творческих работ.

Результаты сдачи зачетов определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

Результаты сдачи дифференцированного зачета определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Положительные отметки о сдаче зачета заносятся в журнал учебных занятий, протокол промежуточной аттестации и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются в журнале учебных занятий и зачетной ведомости.

Экзамен, как форма промежуточной аттестации, может проводиться по отдельной УД, МДК и (или) по двум или нескольким УД, МДК (комплексный экзамен).

Целью проведения экзамена является проверка и оценка работы обучающегося, полученных им теоретических знаний, приобретенных умений и навыков самостоятельной работы, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

Экзамены проводятся в устной или письменной форме. Форма проведения экзамена согласовывается председателем методической комиссии, к которой относится УД, МДК, ПМ и утверждается заместителем директора по УПР, ООД.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения преподавателя справочными, учебными материалами и другими пособиями, не содержащими прямого ответа на вопросы экзаменационного билета.

Результаты сдачи экзаменов определяются оценками:

«2» - неудовлетворительно;

«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;

«5» - отлично».

Положительные оценки заносятся преподавателем в журнал учебных занятий, в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются только в экзаменационную ведомость.

В случае, когда отдельные разделы УД, МДК, по которым установлен один экзамен, читаются несколькими преподавателями, экзамен может проводиться с их участием, при этом проставляется одна оценка, а в ведомости и зачетной книжке расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Комплексный экзамен по нескольким УД, МДК проводится с участием преподавателей, ведущих дисциплины, включенные в комплексный экзамен, при этом проставляется одна оценка, а в ведомости расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Требования к проведению комплексного экзамена соответствуют требованиям к экзамену по отдельным УД, МДК.

Формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен по модулю, который представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности и сформированность компетенций в рамках ПМ.01, ПМ.02 ПМ.03, ПМ.04 , ПМ.05

Экзамен по модулю представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность компетенций в рамках ПМ.

К экзамену по модулю допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам, курсовой работе (если предусмотрена по ПМ) и освоившие все виды работ по практикам, входящим в состав ПМ.

Для проведения экзамена по модулю готовится комплект контрольно-оценочных средств на основе рабочей программы ПМ в части раздела «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» с учётом программы практики по данному профессиональному модулю для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности.

Критерием оценки выполнения вида профессиональной деятельности и уровня сформированности общих и профессиональных компетенций является правильность выполнения производственных заданий и логика защиты.

К началу экзамена по модулю, экзамена квалификационного готовятся следующие документы:

- комплект контрольно-оценочных средств для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности;

- свидетельство об освоении профессионального модуля;

- аттестационные листы по практике;

- экзаменационная ведомость;

- электронный журнал;

- зачетные книжки.

Для проведения экзамена по модулю создается экзаменационная комиссия в составе представителей техникума.

Уровень подготовки по профессиональному модулю оценивается в баллах:

«2» - неудовлетворительно;

«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;

«5» - отлично».

Оценка, полученная обучающимся во время экзамена по модулю заносится в зачетную книжку (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (в том числе неудовлетворительная).

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекает работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

* оценка уровня освоения дисциплин;
* оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

**Критерии оценки индивидуального проекта**

Для оценивания проектной работы педагог руководствуется уровневым подходом сформированности навыков проектной деятельности.

Вывод об уровне сформированности навыков проектной деятельности делается на основе оценки всей совокупности основных элементов проекта (продукта и пояснительной записки, отзыва, презентации) по каждому из четырёх критериев.

**Содержательное описание каждого критерия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | **Содержание критерия** | **Уровни сформированности навыков проектной деятельности** | |
| **Базовый (1 балл)** | **Повышенный (2-3 балла)** |
| **Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем** | Способностьпоставить проблему и выбрать способы её решения, найти  и обработать информацию, формулировать выводы и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, модели, макета, объекта, творческого решения и т. п. | Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного | Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания проблемы |
| **Знание предмета** | Умение раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий. | Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки | Продемонстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют |
| **Регулятивные действия** | Умение самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях. | Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии;  некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося | Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно |
| **Коммуникация** | Умение ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументировано ответить на вопросы. | Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы | Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументировано. Работа/сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы |

Полученные баллы переводятся в оценку в соответствии с таблицей.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Базовый уровень | отметка «удовлетворительно» | 4 – 6 баллов |
| Повышенный уровень | отметка «хорошо»  отметка «отлично» | 7—9 баллов  10—12 баллов |

**7.3 Программа государственной итоговой аттестации**

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ для выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования проводится государственная итоговая аттестация.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается на основании «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 ноября 2021 года N 800; Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основная цель программы: качественная подготовка, организация и проведение государственной итоговой аттестации выпускников.

Задачи:

мобилизация усилий всех субъектов образовательного процесса на выполнение программы;

определение способности КГБПОУ «Яровской политехнический техникум» давать качественное профессиональное образование по профессии;

укрепление связей между КГБПОУ «Яровской политехнический техникум» и предприятиями, а также другими социальными партнерами;

формирование и организация работы государственной аттестационной комиссии;

внесение изменений в программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и технологии обучения;

разработка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки выпускников на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников и рекомендаций государственной аттестационной комиссии.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения студентов.

Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по по профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа об уровне образования и квалификации.

Задачи:

определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

определение степени сформированности профессиональных и общих компетенций;

приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Государственная итоговая аттестация выпускников, согласно Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, проводится государственной аттестационной комиссией.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО. Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором. Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается техникумом не более двух раз. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом 5. Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и проводится с организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Для проведения ГИА создается государственная аттестационная комиссия (ГАК) в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от от 8 ноября 2021 года N 800. ГАК действует в течение одного календарного года.

Во время проведения ГИА студентам запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Обучающиеся по ППКРС, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования. При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

**8. ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ УНИВЕРСАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ**

Структура программы развития универсальных учебных действий (УУД) сформирована в соответствии ФГОС СОО и содержит значимую информацию о характеристиках, функциях и способах оценивания УУД на уровне среднего общего образования, а также описание особенностей, направлений и условий реализации учебно-исследовательской и проектной деятельности.

* 1. Цели и задачи, включающие учебно-исследовательскую и проектную деятельность обучающихся как средство совершенствования их универсальных учебных действий; описание места Программы и ее роли в реализации требований ФГОС СОО

Программа развития УУД является организационно-методической основой для реализации требований ФГОС СОО к личностным и метапредметным результатам освоения основной образовательной программы. Требования включают:

* освоение межпредметных понятий (например, система, модель, проблема, анализ, синтез, факт, закономерность, феномен) и универсальных учебных действий (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
* способность их использования в познавательной и социальной практике;
* самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками;
* способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Программа направлена на:

* повышение эффективности освоения обучающимися основной образовательной программы, а также усвоение знаний и учебных действий;
* формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования;
* формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, личностно и (или) социально значимой проблемы.

Программа обеспечивает:

* развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и

самоопределению; формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений;

* формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построения индивидуального образовательного маршрута;
* решение задач общекультурного, личностного и познавательного развития

обучающихся;

* повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, учебно-исследовательской, проектной, социальной деятельности;
* создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно­

исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуальных проектов;

* формирование навыков участия в различных формах организации учебно­

исследовательской и проектной деятельности (творческих конкурсах, научных обществах, научно-практических конференциях, олимпиадах, национальных образовательных программах и др.), возможность получения практико-ориентированного результата;

* практическую направленность проводимых исследований и индивидуальных проектов;
* возможность практического использования приобретенных обучающимися коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля;
* подготовку к осознанному выбору дальнейшей образовательной траектории и планирование профессиональной карьеры.

Цель программы развития УУД — обеспечить организационно-методические условия для реализации системно-деятельностного подхода таким образом, чтобы приобретенные компетенции могли самостоятельно использоваться обучающимися в разных видах деятельности за пределами техникума, в том числе в профессиональных и социальных пробах.

В соответствии с указанной целью программа развития УУД СОО определяет следующие задачи:

* организацию взаимодействия педагогов, обучающихся и, в случае необходимости, их родителей по совершенствованию навыков проектной и исследовательской деятельности, сформированных на предыдущих этапах обучения, таким образом, чтобы стало возможным максимально широкое и разнообразное применение УУД в новых для обучающихся ситуациях;
* обеспечение взаимосвязи способов организации урочной и внеурочной деятельности обучающихся по совершенствованию владения УУД, в том числе на материале содержания учебных дисциплин;
* включение развивающих задач, способствующих совершенствованию УУД, как в урочную, так и во внеурочную деятельность обучающихся;
* обеспечение преемственности программы развития УУД при переходе от основного общего к среднему общему образованию.

Формирование системы УУД осуществляется с учетом возрастных особенностей развития личностной и познавательной сфер обучающихся. УУД представляют собой целостную взаимосвязанную систему, определяемую общей логикой возрастного развития. Отличительными возрастными особенностями студентов техникума являются: активное формирование чувства взрослости, выработка мировоззрения, убеждений, характера и жизненного самоопределения.

* 1. Описание понятий, функций, состава и характеристик УУД и их связи с содержанием отдельных учебных дисциплин и внеурочной деятельностью, а также места УУД в структуре образовательной деятельности

Универсальные учебные действия целенаправленно формируются в дошкольном, младшем школьном, подростковом возрастах и достигают высокого уровня развития к моменту перехода обучающихся на уровень среднего профессионального образования с одновременным получением СОО. Помимо полноты структуры и сложности выполняемых действий, выделяются и другие характеристики, важнейшей из которых является уровень их рефлексивности (осознанности).

Для удобства анализа УУД условно разделяют на регулятивные, коммуникативные, познавательные. В целостном акте человеческой деятельности одновременно присутствуют все названные виды УУД. Они проявляются, становятся, формируются в процессе освоения культуры во всех ее аспектах.

Процесс индивидуального присвоения умения учиться сопровождается усилением осознанности самого процесса учения, что позволяет подросткам обращаться не только к предметным, но и к метапредметным основаниям деятельности. УУД в процессе взросления из средства (того, что самим процессом своего становления обеспечивает успешность решения предметных задач) постепенно превращаются в объект (в то, что может студентом рассматриваться, анализироваться, формироваться как бы непосредственно). Этот процесс, с одной стороны, обусловлен спецификой возраста, а с другой - глубоко индивидуален, взрослым не следует его форсировать.

На уровне СОО в соответствии с цикличностью возрастного развития происходит возврат к УУД как средству, но уже в достаточной степени отрефлексированному, используемому для успешной постановки и решения новых задач (учебных, познавательных, личностных). В процессе получения профессии сформированные УУД позволяют студенту понять свои дефициты с точки зрения компетентностного развития, поставить задачу доращивания компетенций.

Другим принципиальным отличием получения профессионального образования является широкий перенос сформированных УУД на внеучебные ситуации. Выращенные на базе предметного обучения и отрефлексированные, УУД начинают испытываться на универсальность в процессе профессионального содержания образования.

Обучающимся представлена возможность участвовать в различных дистанционных учебных курсах, осуществить управленческие или предпринимательские пробы, проверить себя в гражданских и социальных проектах, принять участие в волонтерском движении и т.п.

Динамика формирования УУД учитывает возрастные особенности и социальную ситуацию, в которых действуют и будут действовать обучающиеся, специфику образовательных стратегий разного уровня (государства, региона, школы, семьи). Недостаточный уровень сформированности регулятивных УУД к началу обучения на уровне среднего профессионального образования с получением СОО существенно сказывается на успешности обучающихся. Переход на индивидуальные образовательные траектории, сложное планирование и проектирование своего будущего, согласование интересов многих субъектов, оказывающихся в поле действия студентов, невозможны без базовых управленческих умений (целеполагания, планирования, руководства, контроля, коррекции). На данном уровне регулятивные действия должны прирасти за счет развернутого управления ресурсами, умения выбирать успешные стратегии в трудных ситуациях, в конечном счете, управлять своей деятельностью в открытом образовательном пространстве.

Развитие регулятивных действий тесно переплетается с развитием коммуникативных УУД. Студенты осознанно используют коллективно-распределенную деятельность для решения разноплановых задач: учебных, познавательных, исследовательских, проектных, профессиональных. Развитые коммуникативные учебные действия позволяют студентам эффективно разрешать конфликты, выходить на новый уровень рефлексии в учете разных позиций.

Открытое образовательное пространство на уровне среднего профессионального образования с получением СОО является залогом успешного формирования УУД. В открытом образовательном пространстве происходит испытание сформированных компетенций, обнаруживаются дефициты и выстраивается индивидуальная программа личностного роста.

Связь УУД с содержанием учебных дисциплин

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Назва­ние  предмета | Формируемые УУД | Предметные действия |
| Предметы обязательной части учебного плана | | | |
| 1 | Математика | Личностные УУД  самоопределение (мотивация учения, формирова­ние основ гражданской идентичности лично­сти); смыслообразование («какое значение, смысл имеет для меня учение», и уметь нахо­дить ответ на него); нравственно- эстетиче­ское оценивание (оценивание усваиваемого содержания, исходя из социальных и лично­стных ценностей, обеспечивающее личност­ный моральный выбор) | участие в проектах;  подведение итогов урока;  творческие задания;  мысленное воспроизведение картины, ситуации;  самооценка события; |
| Познавательные УУД  общеучебные (формулирование познавательной цели; поиск и выделение информации; знако­во-символические; моделирование);  логические  (анализ с целью выделения признаков (сущест­венных, несущественных); синтез как состав­ление целого из частей, восполняя недостаю­щие компоненты; выбор оснований и крите­риев для сравнения, классификаций объектов; подведение под понятие, выведение следст­вий; установление причинно-следственных связей; | составление схем-опор;  работа с разного вида таблицами;  составление и распознавание диаграмм  построение и распознавание графиков функций  умение проводить классификации, логические обосно­вания, доказательства математических утверждений;  овладение основными способами представления и ана­лиза статистических данных, наличие представлений о стати­стических закономерностях в реальном мире и о различных способах их изучения, о вероятностных моделях;   * умение применять индуктивные и дедуктивные способы рассуждений, видеть различные стратегии решения задач; |
| Регулятивные УУД  Целеполагание  *Планирование*  *прогнозирование*  *контроль*  *коррекция*  *оценка*  *волевая саморегуляция* | постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимися, и того, что еще неизвестно  определение последовательности промежуточных целей с уче¬том конечного результата; составление плана и последователь¬ности действий;  предвосхищение результата уровня усвоения, его временных характеристик;  в форме сличения способа действия и его результата с задан¬ным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;  внесение необходимых дополнений и корректив в план и спо¬соб действия в случае расхождения эталона, реального дейст¬вия и его продукта;  выделение и осознание обучающимися того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня ус¬воения;  способность к мобилизации сил и энергии; способность к воле¬вому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфлик¬та и к преодолению препятствий |
| Коммуникативные УУД  планирование  постановка вопросов разрешение конфликтов  управление поведением партнера точностью вы­ражать свои мысли | определение цели, функций участников, способов взаимодей­ствия;  инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации; выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтер­нативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;  контроль, коррекция, оценка действий партнера, умение с дос­таточной полнотой и точностью выражать свои мысли |
|  | Информатика | Личностные УУД  устойчивая учебно-познавательная мотивация учения, умение находить ответ на вопрос о том, «какой смысл имеет для меня учение», умение находить ответ на вопрос о том, «ка­кой смысл имеет использование современных информационных технологий в процессе обу­чения в техникуме и самообразования».  Развитие действия нравственно-этического оце­нивания. | формирование отношения к компьютеру как к инструменту, позволяющему учиться самостоятельно самоопределение, в том числе профессиональное, в процессе выполнения системы заданий с использованием ИКТ сознательное принятие и соблюдение правил работы с файлами в корпоративной сети, а также правил поведения в компьютер­ном классе, направленное на сохранение школьного имущества и здоровья ученика и его одноклассников |
| Регулятивные УУД  планирование учебной и бытовой деятельности, планирование действий формальных исполнителей по достижению поставленных целей; контроль, коррекция и оценивание | постановка учебных целей,  использование внешнего плана для решения поставленной за­дачи или достижения цели,  планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её решения, в том числе, во внутреннем плане,  осуществление итогового и пошагового контроля, сличая ре­зультат с эталоном,  внесение корректив в действия в случае расхождения результа­та решения задачи с ранее поставленной целью. |
| Познавательные УУД  общеучебные; универсальные логические | поиск и выделение необходимой информации; знаково­символическое моделирование; смысловое чтение анализ объектов с целью выделения признаков; выбор основа­ний и критериев для сравнения; синтез как составление целого из частей; построение логической цепи рассуждений |
| Коммуникативные УУД | Работа в парах, группах |
| 3 | Иностран­ный  язык | Личностные УУД | Формирование гражданской идентичности личности, преиму­щественно в её общекультурном компоненте, и доброжела­тельного отношения, уважения и толерантности к другим стра­нам и народам, компетентности в межкультурном диалоге |
| Общеучебные познавательные УУД | Смысловое чтение (выделение субъекта и предиката текста; понимание смысла текста и умение прогнозировать развитие его сюжета; умение задавать вопросы, опираясь на смысл про­читанного текста; сочинение оригинального текста на основе плана) |
| Коммуникативные УУД | Говорение, аудирование, чтение. Участие в диалоге. Составле­ние высказываний. Составление рассказов на определенную тему. Восприятие на слух речи собеседника.  Изучение культуры, традиций народов на основе изучаемого языкового материала. |
| 4 | История | Личностные УУД  готовность и способность обучающихся к само­развитию и реализации творческого потен­циала в духовной и предметно-продуктивной деятельности, высокой социальной и про­фессиональной мобильности на основе не­прерывного образования и компетен­ции «уметь учиться»; формирование образа мира, ценностно-смысловых ориентаций и нравственных оснований личностного мо­рального выбора; развитие самосознания, по­зитивной самооценки и самоуважения, готов­ности открыто выражать и отстаивать свою позицию, критичности к своим поступкам; развитие готовности к самостоятельным по­ступкам и действиям, принятию ответствен­ности за их результаты, целеустремленности и настойчивости в достижении целей, готов­ности к преодолению трудностей и жизнен­ного оптимизма; формирование нетерпимо­сти к действиям и влияниям, представляю­щим угрозу жизни, здоровью и безопасности личности и общества, и умения противодей­ствовать им в пределах своих возможностей. | Формирование основ российской гражданской идентичности, чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России, осознание своей этнической и национальной принад­лежности; формирование ценностей многонационального рос­сийского общества; становление гуманистических и демокра­тических ценностных ориентаций.  Формирование уважительного отношения к иному мнению, ис­тории и культуре других народов. |
| Регулятивные УУД  планирование учебной и бытовой деятельности студента,  планирование действий формальных исполните­лей по достижению поставленных целей; контроль, коррекция и оценивание | постановка учебных целей,  использование внешнего плана для решения поставленной за­дачи или достижения цели,  планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её решения, в том числе, во внутреннем плане,  осуществление итогового и пошагового контроля, сличая ре­зультат с эталоном,  внесение корректив в действия в случае расхождения результа­та решения задачи с ранее поставленной целью. |
| Познавательные УУД  формирование у обучающихся научной картины мира; развитие способности управлять своей познавательной и интеллектуальной деятель­ностью; овладение методологией познания, стратегиями и способами познания и учения; развитие репрезентативного, символического, логического, творческого мышления, продук­тивного воображения, произвольных памяти и внимания, рефлексии. | поиск и выделение необходимой информации; смысловое чте­ние; моделирование исторической ситуации умение анализировать и обобщать факты, составлять простой и развёрнутый план, тезисы;  формулировать и обосновывать выводы, решать творческие за­дачи, представлять результаты своей деятельности в различных формах, переводить информацию из одной знаковой системы в другую |
| Коммуникативные УУД  формирование компетентности в общении,  включая сознательную ориентацию обучаю­щихся на позицию других людей как партне­ров в общении и совместной деятельности, умение слушать, вести диалог в соответствии с целями и задачами общения, участвовать в коллективном обсуждении проблем и приня­тии решений, строить продуктивное сотруд­ничество со сверстниками и взрослыми на основе овладения вербальными и невербаль­ными средствами коммуникации, позволяю­щими осуществлять свободное общение на русском, родном и иностранных языках. | Применение дискуссионных форм обучения способствуют по­вышению интеллектуальной активности учащихся;  Работа в парах, группах |
| 5 | Физиче­ская  куль­тура | Формирование личностных универсальных дей­ствий:  основ общекультурной и российской граждан­ской идентичности как чувства гордости за достижения в мировом и отечественном спорте;  освоение моральных норм помощи тем, кто в ней нуждается, готовности принять на себя от­ветственность;  развитие мотивации достижения и готовности к преодолению трудностей на основе конст­руктивных стратегий совладания и умения мобилизовать свои личностные и физические ресурсы стрессоустойчивости;  освоение правил здорового и безопасного образа жизни.  гулятивные действия: умения планировать, регули­ровать, контролировать и оценивать свои действия.  Планирование общей цели и пути её достижения; распределение функций и ролей в совместной деятельности; конструктивное разрешение конфликтов; осуществление взаимного кон­троля; оценка собственного поведения и по­ведения партнёра и внесение необходимых коррективов  Коммуникативные действия взаимодействие, ориентация на партнёра, сотрудничество и кооперация (в командных видах спорта) | Освоение способов двигательной деятельности.  Выполнение комплексов упражнений, подвижные игры, сорев­нования, измерение показателей физического развития, заня­тие спортом.  Выполнение комплексов упражнений, подвижные игры, сорев­нования, измерение показателей физического развития, занятие спортом.  Выполнение комплексов упражнений, подвижные игры, спор­тивные игры, соревнования, измерение показателей физиче­ского развития, занятие спортом. |
| 6 | Русский  язык | Познавательные, коммуникативные и регулятив­ные действия;  знаково-символические действия моделирования;  логические действия анализа, сравнения, уста­новление причинно-следственных связей | Ориентация в морфологической и синтаксической структуре языка и усвоение правил, строения слова и предложения, ори­ентировка ребёнка в грамматической и синтаксической струк­туре родного языка  Усвоение правил строения слова и предложения, графической формы букв. Разбор слова по составу, путём составления схе­мы), преобразования модели (видоизменения слова), звуко­буквенный анализ).  Работа с текстом, осознанное и произвольное построение рече­вых высказываний в устной и письменной форме, поиск, срав­нивание, классификация таких языковых единиц как звук, бук­ва, часть слова, часть речи, член предложения. Письмо и про­верка написанного. |
| 7 | Литера­тура | Все виды универсальных учебных действий лич­ностных, коммуникативных, познавательных и регулятивных (с приоритетом развития ценностно-смысловой сферы и коммуника­ции  Смыслообразование; самоопределения и самопо­знания гражданской идентичности нравст­венно-этическое оценивание | Прослеживание судьбы героя и ориентацию в системе лично­стных смыслов; прослеживание судьбы героя и ориентацию учащегося сравнения образа «Я» с героями литературных про­изведений посредством эмоционально-действенной идентифи­кации; знакомство с героическим историческим прошлым сво­его народа и своей страны и переживания гордости и эмоцио­нальной сопричастности подвигам и достижениям её граждан; выявление морального содержания и нравственного значения действий персонажей,  умение понимать контекстную речь на основе воссоздания кар­тины событий и поступков персонажей;   * умение произвольно и выразительно строить контекстную речь с учетом целей коммуникации, особенностей слушателя; * умение устанавливать логическую причинно-следственную последовательность событий и действий героев произведения; * умение строить план с выделением существенной и дополни­тельной информации. |
|  |  | Регулятивные и познавательные  Коммуникативные  умение:  - умение понимать контекстную речь на ос¬нове воссоздания картины событий и поступ¬ков персонажей  - умение понимать контекстную речь с учётом целей коммуникации, особенностей слушате¬ля, в том числе используя аудиовизуальные умения; понимать контекстную речь на осно¬ве воссоздания картины событий и поступков персонажей. | Определение логической причинно-следственной последова¬тельности событий и действий героев произведения; Составление плана с выделением существенной и до¬полнительной информации  Отождествление себя с героями произведения, соотнесения и сопоставления их позиций, взглядов и мнений;  - воссоздание картины событий и поступков персонажей;  - формулирование высказываний, речь с учётом целей коммуникации, особенностей слушателя, в том числе используя аудиовизуальные средства. |

* 1. Типовые задачи по формированию УУД

Основные требования ко всем форматам урочной и внеурочной работы, направленной на формирование УУД на уровне СОО:

обеспечение возможности самостоятельной постановки целей и задач в предметном обучении, проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся; обеспечение возможности самостоятельного выбора обучающимися темпа, режимов и форм освоения предметного материала;

обеспечение наличия образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, носящие полидисциплинарный и метапредметный характер;

обеспечение наличия в образовательной деятельности образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, требующие от обучающихся самостоятельного выбора партнеров для коммуникации, форм и методов ведения коммуникации; обеспечение наличия в образовательной деятельности событий, требующих от обучающихся предъявления продуктов своей деятельности;

обеспечение тесной связи дисциплин общеобразовательного и профессионального циклов.

Формирование познавательных УУД

Формирование у обучающихся умений:

а) объяснять явления с научной точки зрения;

б) разрабатывать дизайн научного исследования;

в) интерпретировать полученные данные и доказательства с разных позиций и формулировать соответствующие выводы.

Формирование коммуникативных УУД

Формирование необходимых коммуникации:

с обучающимися других образовательных организаций региона, представителями местного сообщества, бизнес-структур, культурной и научной общественности для выполнения учебно-исследовательских работ и реализации проектов; представителями власти, местного самоуправления, фондов, спонсорами и др. Формирование регулятивных универсальных учебных действий Формирование элементов индивидуальной образовательной траектории:

* самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебных предметов;
* самостоятельное обучение на заочных и дистанционных курсах;
* самостоятельное определение темы проекта, методов и способов его реализации, источников ресурсов, необходимых для реализации проекта;
* самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов: информационными источниками, фондами, представителями власти и т. п.;
* самостоятельное управление ресурсами, в том числе нематериальными;
* презентация результатов проектной работы на различных этапах ее реализации.

|  |  |
| --- | --- |
| Составляющие УУД | Типовые задачи |
| Личностные УУД  личностное самоопределение развитие Я-концепции смыслообразование мотивация  нрапственно-этииескпеопенивя- | участие в проектах  творческие задания  самооценка события, происшествия  самоанализ |
| Коммуникативные УУД  планирование и осуществление учебного сотрудничества с препо­давателем и сверстниками постановка вопросов - инициатив­ное сотрудничество в поиске и сборе информации учет позиции партнера разрешение конфликтов управление поведением партнёра контроль, коррекция, оценка его действий  умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и усло­виями коммуникации передача информации и отобра­жение предметного содержания | ролевые игры в рамках тренинга подведение итогов урока мысленное воспроизведение и анализ карти­ны, ситуации, книги, фильма составление задания партнеру отзыв на работу товарища парная работа по выполнению заданий, по­иску информации и т.д. групповая работа по созданию проекта, со­ставлению кроссворда и т.д. диалоговое слушание (формулирование во­просов для обратной связи) диспуты, дискуссии, задания на развитие диалогической речи (обсуждение, убеждение, приглашение и т.д.)  задания на развитие монологической речи (составление рассказа, описание, объяснение и т.д.)  ролевые игры в рамках тренинга групповые игры |
| Познавательные УУД  самостоятельное выделение и формулирование учебной цели; информационный поиск; знаково-символические действия; структурирование знаний; произвольное и осознанное по­строение речевого высказывания (устно и письменно); смысловое чтение текстов различ­ных жанров; извлечение информа­ции в соответствии с целью чте­ния; | задачи и проекты на выстраивание стратегии поиска решения задач  задания на нахождение отличий, сравнение, поиск лишнего, упорядочивание, цепочки, оценивание и т.д.  задания на поиск информации из разных ис­точников  задачи и проекты на проведение эмпириче­ского исследования  задачи и проекты на проведение теоретиче­ского исследования задачи на смысловое чтение составление схем-опор работа с планом, тезисами, конспектами составление и расшифровка схем , диа­грамм, таблиц  работа со словарями и справочниками |

* 1. Описание особенностей учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

На уровне среднего профессионального образования делается акцент на освоении учебно-исследовательской и проектной работы как типа деятельности, где материалом являются, прежде всего, учебные дисциплины как общеобразовательного цикла, так и профессионального. Исследование и проект приобретают статус инструментов учебной деятельности полидисциплинарного характера, необходимых для освоения социальной жизни и культуры.

Процесс становления проектной деятельности предполагает и допускает наличие проб в рамках совместной деятельности обучающихся и преподавателя. Проект реализуется самим обучающимся или группой обучающихся. Они самостоятельно формулируют предпроектную идею, ставят цели, описывают необходимые ресурсы и пр. Начинают использоваться элементы математического моделирования и анализа как инструмента интерпретации результатов исследования.

Обучающийся определяет параметры и критерии успешности реализации проекта. Презентации результатов проектной работы проводятся как в рамках дисциплины, на уровне научно-практических конференций техникума, так и за ее пределами. Возможными направлениями проектной и учебно-исследовательской деятельности являются:

* исследовательское;
* прикладное;
* информационное;
* социальное;
* творческое.
  1. Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности

В результате учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся получат представление:

* о философских и методологических основаниях научной деятельности и научных методах, применяемых в исследовательской и проектной деятельности;
* о таких понятиях, как концепция, научная гипотеза, метод, эксперимент, надежность гипотезы, модель, метод сбора и метод анализа данных;
* о том, чем отличаются исследования в гуманитарных областях от исследований в естественных науках;
* об истории науки;
* о новейших разработках в области науки и технологий;
* о правилах и законах, регулирующих отношения в научной, изобретательской и исследовательских областях деятельности (патентное право, защита авторского права и др.);
* о деятельности организаций, сообществ и структур, заинтересованных в результатах исследований и предоставляющих ресурсы для проведения исследований и реализации проектов (фонды, государственные структуры и др.); Обучающийся сможет:
* решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин;
* использовать основной алгоритм исследования при решении своих учебно­познавательных задач;
* использовать основные принципы проектной деятельности при решении своих учебно-познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни;
* использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач;
* использовать элементы математического анализа для интерпретации результатов, полученных в ходе учебно-исследовательской работы.

С точки зрения формирования УУД, в ходе освоения принципов учебно-исследовательской и проектной деятельностей обучающиеся научатся:

* формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы и сообразуясь с представлениями об общем благе;
* восстанавливать контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве;
* отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей;
* оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели;
* находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;
* вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;
* самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;
* адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;
* адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);
* адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.
  1. Описание условий, обеспечивающих развитие УУД у обучающихся, в том числе системы организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Условия реализации ППКРС, в том числе программы развития УУД, обеспечивают совершенствование компетенций проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся. Условия включают:

* укомплектованность техникума педагогическими, руководящими и иными работниками;
* уровень квалификации педагогических и иных работников техникума;
* непрерывность профессионального развития педагогических работников техникума, реализующей образовательную программу СОО.

Педагогические кадры имеют необходимый уровень подготовки для реализации программы УУД:

* педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся техникума;
* педагоги прошли курсы повышения квалификации, посвященные ФГОС;
* педагоги участвовали в разработке программы по формированию УУД;
* педагоги выстраивают образовательную деятельность в рамках учебной дисциплины в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;
* педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности, в процессе работы над индивидуальными проектами по дисциплинам общеобразовательного цикла;
* характер взаимодействия педагога и обучающегося не противоречит представлениям об условиях формирования УУД;
* педагоги владеют методиками формирующего оценивания; наличие позиции тьютора или педагога, владеющего навыками тьюторского сопровождения обучающихся;
* педагоги умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках одного или нескольких дисциплин.

Наряду с общими можно выделить ряд специфических характеристик организации образовательного пространства техникума, обеспечивающих формирование УУД в открытом образовательном пространстве:

* сетевое взаимодействие образовательной организации с организациями профессионального, общего и дополнительного образования, с учреждениями культуры;
* обеспечение возможности реализации индивидуальной образовательной траектории обучающихся (возможность обучения по индивидуальным учебным планам);
* обеспечение возможности «конвертации» образовательных достижений, полученных обучающимися в иных образовательных структурах, организациях и событиях, в учебные результаты основного образования;
* привлечение дистанционных форм получения образования (онлайн-курсов, заочных школ, дистанционных университетов) как элемента индивидуальной образовательной траектории обучающихся;
* привлечение сети Интернет в качестве образовательного ресурса: интерактивные конференции и образовательные события с ровесниками из других городов России и других стран, культурно-исторические и языковые погружения с носителями иностранных языков и представителями иных культур;
* обеспечение возможности вовлечения обучающихся в проектную деятельность, в том числе в деятельность социального проектирования и социального предпринимательства;
* обеспечение возможности вовлечения обучающихся в разнообразную исследовательскую деятельность;
* обеспечение широкой социализации обучающихся как через реализацию социальных проектов, так и через организованную разнообразную социальную практику: участие в волонтерской деятельности, участие в благотворительных акциях, марафонах и проектах.

К обязательным условиям успешного формирования УУД относится создание методически единого пространства внутри техникума как во время уроков, так и вне их.

Все перечисленные элементы образовательной инфраструктуры призваны обеспечить возможность самостоятельного действия обучающихся, высокую степень свободы выбора элементов образовательной траектории, возможность самостоятельного принятия решения, самостоятельной постановки задачи и достижения поставленной цели.

* 1. Методика и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися УУД

Наряду с традиционными формами оценивания метапредметных образовательных результатов УУД оцениваются в рамках специально организованных техникумом модельных ситуаций, отражающих специфику будущей профессиональной и социальной жизни подростка.

Образовательное событие как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися УУД

Во время проведения образовательного события могут быть использованы различные форматы работы участников: индивидуальная и групповая работа, презентации промежуточных и итоговых результатов работы, стендовые доклады, дебаты и т.п.

Основные требования к инструментарию оценки УУД:

* для каждого из форматов работы, реализуемых в ходе оценочного образовательного события, педагогами разрабатывается самостоятельный инструмент оценки; в качестве инструментов оценки использованы оценочные листы, экспертные заключения и т.п.;
* правила проведения образовательного события, параметры и критерии оценки каждой формы работы в рамках образовательного оценочного события доводятся до сведения участников заранее.
* каждому параметру оценки, занесенному в оценочный лист или экспертное заключение, должны соответствовать точные критерии оценки: за что, при каких условиях, исходя из каких принципов ставится то или иное количество баллов;
* на каждом этапе реализации образовательного события при использовании оценочных листов в качестве инструмента оценки результаты одних и тех же участников оценивают не менее двух экспертов одновременно; оценки, выставленные экспертами, в таком случае усредняются;
* в рамках реализации оценочного образовательного события предусматривается возможность самооценки обучающихся и включения результатов самооценки в формирование итоговой оценки. В качестве инструмента самооценки обучающихся использованы те же инструменты (оценочные листы), которые используются для оценки обучающихся экспертами.

Защита проекта как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

На защите проекта с обучающимся обсуждаются: актуальность проекта;

положительные эффекты от реализации проекта, важные как для самого автора, так и для других людей;

ресурсы (как материальные, так и нематериальные), необходимые для реализации проекта, возможные источники ресурсов;

риски реализации проекта и сложности, которые ожидают обучающегося при реализации данного проекта;

На защите проекта обучающийся представляет свой проект по следующему (примерному) плану:

1. Тема и краткое описание сути проекта.
2. Актуальность проекта.
3. Положительные эффекты от реализации проекта, которые получат как сам автор, так и другие люди.
4. Ресурсы (материальные и нематериальные), которые были привлечены для реализации проекта, а также источники этих ресурсов.
5. Ход реализации проекта.
6. Риски реализации проекта и сложности, которые обучающемуся удалось преодолеть в ходе его реализации.

Проектная работа должна обеспечивается тьюторским (кураторским) сопровождением. В функцию тьютора (куратора) входит: обсуждение с обучающимся проектной идеи и помощь в подготовке к ее защите и реализации, посредничество между обучающимися и экспертной комиссией (при необходимости), другая помощь.

Регламент проведения защиты проектной идеи и реализованного проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности доводятся до сведения обучающимся заранее. По возможности, параметры и критерии оценки проектной деятельности разрабатываются и обсуждаются с самими обучающимся.

Основные требования к инструментарию оценки сформированности УУД при процедуре защиты проекта:

для оценки проектной работы создается экспертная комиссия, в которую входят педагоги и представители администрации техникума; оценивание производится на основе критериальной модели;

результаты оценивания УУД в формате, принятом образовательной организацией доводятся до сведения обучающихся.

**РАЗДЕЛ 9. ПРОГРАММА ВОСП ИТАНИЯ**

**9.1** **Паспорт рабочей программы воспитания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название** | **Содержание** |
| Наименование программы | Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер |
| Основания для разработки программы | Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:  Конституция Российской Федерации;  Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474  «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;  Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений  в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);  распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации  в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;  Федеральная государственная Программа развития воспитательной компоненты в образовательных организациях;  Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года;  Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;  Прогноз социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2036 года  Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);  Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);  Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);  Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270) |
| Цель программы | Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся  и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений  к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике |
| Сроки реализации программы | 01.09.2022-30.06.2026 |
| Исполнители  программы | Директор, руководитель структурного подразделения по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, секретарь учебной части, педагог-психолог, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций – работодателей |

Данная примерная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере *сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела* | **ЛР 13** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные субъектом Российской Федерации[[1]](#footnote-1)**(при наличии) | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере *сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела*с учетом специфики субъекта Российской Федерации | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные ключевыми работодателями** | |
| Мотивированный к освоению функционально  близких видов профессиональной деятельности,  имеющих общие объекты (условия, цели) труда,  либо иные схожие характеристики | **ЛР 15** |
| Сохраняющий психологическую устойчивость  в ситуативно сложных или стремительно  меняющихся ситуациях. | **ЛР 16** |

**Планируемые личностные результаты   
в ходе реализации образовательной программы[[2]](#footnote-2)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля,  учебной дисциплины** | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Русский язык | **ЛР8, ЛР11** |
| Литература | **ЛР6, ЛР3** |
| Родной язык | **ЛР8, ЛР11** |
| Иностранный язык | **ЛР7, ЛР 11** |
| История | **ЛР1, ЛР5** |
| Физическая культура | **ЛР6, ЛР9** |
| Основы безопасности жизнедеятельности | **ЛР3, ЛР9** |
| Астрономия | **ЛР8, ЛР12** |
| Информатика | **ЛР7, ЛР10** |
| Математика | **ЛР14,ЛР16** |
| Химия | **ЛР4, ЛР10** |
| Введение в профессию / Профессиональное самоопределение | **ЛР8, ЛР12** |
| Индивидуальный проект | **ЛР4, ЛР10** |
| Биология в профессии | **ЛР7, ЛР10** |
| Физика в профессии | **ЛР1, ЛР5** |
| Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | **ЛР9, ЛР10** |
| Основы товароведения продовольственных товаров | **ЛР14, ЛР15** |
| Техническое оснащение и организация рабочего места | **ЛР14, ЛР15** |
| Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | **ЛР14, ЛР15** |
| Основы калькуляции и учёта | **ЛР14, ЛР15** |
| Охрана труда | **ЛР9, ЛР13** |
| Иностранный язык в профессиональной деятельности | **ЛР7, ЛР 11** |
| Безопасность жизнедеятельности | **ЛР3, ЛР9** |
| Физическая культура / Адаптационная физическая культура | **ЛР6, ЛР9** |
| Организация обслуживания | **ЛР14, ЛР15** |
| Основы бизнеса и предпринимательской деятельности | **ЛР14, ЛР15** |
| Психология общения | **ЛР15, ЛР16** |
| Искусство оформления блюд и изделий | **ЛР14, ЛР15** |
| Эффективное поведение на рынке труда | **ЛР15, ЛР16** |
| Финансовая грамотность | **ЛР12,ЛР15** |
| ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | |
| Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | **ЛР14, ЛР15** |
| Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов | **ЛР14, ЛР15** |
| Учебная практика | **ЛР15, ЛР16** |
| Производственная практика | **ЛР15, ЛР16** |
| ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | |
| Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **ЛР14, ЛР15** |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **ЛР14, ЛР15** |
| Учебная практика | **ЛР15, ЛР16** |
| Производственная практика | **ЛР15, ЛР16** |
| ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента | |
| Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **ЛР14, ЛР15** |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **ЛР14, ЛР15** |
| Учебная практика | **ЛР15, ЛР16** |
| Производственная практика | **ЛР15, ЛР16** |
| ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | |
| Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | **ЛР14, ЛР15** |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | **ЛР14, ЛР15** |
| Учебная практика | **ЛР15, ЛР16** |
| Производственная практика | **ЛР15, ЛР16** |
| ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | |
| Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **ЛР14, ЛР15** |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **ЛР14, ЛР15** |
| Учебная практика | **ЛР15, ЛР16** |
| Производственная практика | **ЛР15, ЛР16** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Структура программы** |  | **Содержание структурных компонентов программы** |
| **Особенности организуемого в ПОО воспитательного процесса** | | Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» определяет воспитание как деятельность, направленную на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.  Процесс воспитания в профессиональной образовательной организации основывается на следующих современных подходах:  - системный, который способствует построению соответствующей интегративной модели профессионального воспитания в СПО на принципах необходимой целостности и позволяет системно подойти к изучению лучших отечественных практик и систем воспитания в СПО;  - компетентностный - позволяет рассматривать результаты профессиональной подготовки в СПО как единство ее профессионально и личностно наполненных компонентов: знаний, умений, владений, профессионально и личностно значимого опыта деятельности;  - личностно-деятельностный– позволяет формировать профессионально-значимые качества личности обучающихся, способствующие успешной социализации и творческому самовыражению; навыков самоуправления и выбора карьерных траекторий, молодежной активности, в т.ч. предпринимательской;  - синергетический – дает возможность по-новому подойти к разработке проблем развития педагогических систем, рассматривая их с позиции «открытости», сотворчества и ориентации на саморазвитие;  - проектный– современный и прогрессивный подход для достижения стратегических целей организации, позволяет использовать соответствующие компетенции, инструменты и методы для эффективного получения результатов, достижения показателей и целей деятельности. |
| 1. Цель и задачи воспитания | | Современный национальныйидеал личности – это высоконравственный, творческий, профессионально компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающей ответственность за настоящее и будущее своей страны, укорененный в духовных и культурных традициях российского народа.  Исходя из этого воспитательного идеала, а также основываясь на базовых для нашего общества ценностях (таких как семья, труд, отечество, природа, мир, знания, культура, здоровье, человек) формулируется общая ***цельвоспитания*** в профессиональной образовательной организации – личностное и профессиональное развитие обучающихся, проявляющееся:  1) в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике (то есть в приобретении ими опыта осуществления социально значимых дел);  2) в развитие профессиональных компетенций и построения личной траектории успеха (то есть в развитии их профессионально значимых отношений).  Кроме этого Программа ориентирована на формирование общих компетенций в соответствии с требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО), в том числе ФГОС СПО по ТОП 50 к результатам профессионального образования, а именно:  *Общие компетенции по ФГОС СПО по ТОП 50:*  ОК 01. Решать задачи и проблемные ситуации применительно к профессиональным и социальным контекстам;  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей;  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
|  | Целевой приоритет среднего общего образования | В воспитании обучающихся юношеского возраста (уровень среднего общего образования) таким приоритетом является создание благоприятных условий для приобретения обучающимися опыта осуществления социально значимых дел.  Выделение данного приоритета связано с особенностями обучающихся юношеского возраста с их потребностью в жизненном самоопределении, в выборе дальнейшего жизненного пути, который открывается перед ними на пороге самостоятельной взрослой жизни. Сделать правильный выбор поможет имеющийся у них реальный практический опыт, который они могут приобрести. Важно, чтобы опыт оказался социально значимым, так как именно он поможет гармоничному вхождению обучающихся во взрослую жизнь окружающего их общества. Это:  - опыт дел, направленных на заботу о своей семье, родных и близких;  - трудовой опыт, опыт участия в производственной практике;  - опыт дел, направленных на пользу своему родному городу или селу, стране в целом, опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции;  - опыт природоохранных дел;  - опыт разрешения возникающих конфликтных ситуаций в колледже, дома или на улице;  - опыт самостоятельного приобретения новых знаний, проведения научных исследований, опыт проектной деятельности;  - опыт изучения, защиты и восстановления культурного наследия человечества, опыт создания собственных произведений культуры, опыт творческого самовыражения;  - опыт ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей;  - опыт оказания помощи окружающим, заботы о младших или пожилых людях, волонтерский опыт;  - опыт самопознания и самоанализа, опыт социально приемлемого самовыражения и самореализации. |
|  | Целевой приоритет профессионального образования | В воспитании обучающихся старшего юношеского возраста (уровень профессионального образования) таким приоритетом является создание условий для интеллектуального, культурного и профессионального развития обучающихся и подготовкой квалифицированных рабочих или служащих и специалистов среднего звена по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.  Выделение данного приоритета связано, прежде всего, с современными тенденциями и особенностями развития профессионального образования:  - формирование общих компетенций обучающихся, направленных на развитие социальной и профессиональной мобильности, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников на рынке труда, их эффективную самореализацию в современных социально-экономических условиях;  **-** реализация таких важнейших направлений в воспитательной работе колледжа - гражданско-патриотическое, профессионально-ориентирующее (развитие карьеры), спортивное и здоровьесберегающее, студенческое самоуправление, экологическое, культурно-творческое, бизнес-ориентирующее (молодежное предпринимательство). |
| Задачи | | Достижению поставленной цели воспитания обучающихся будет способствовать решение следующих основных ***задач***:   1. реализовывать воспитательные возможностиобщетехникумовских ключевых дел, поддерживать традиции их коллективного планирования, организации, проведения и анализа в студенческом сообществе; 2. реализовывать воспитательные возможности по важнейшим направлениям в воспитательной работе профессионального образования (гражданско-патриотическое, спортивное и здоровьесберегающее, экологическое, культурно-творческое, бизнес-ориентирующее); 3. реализовывать потенциал классного руководства и наставничества в воспитании обучающихся; 4. вовлекать обучающихся в кружки, секции, клубы, студии и иные объединения, работающие по программам внеурочной деятельности и дополнительным общеобразовательным программам; 5. использовать в воспитании обучающихся возможности учебных дисциплин и профессиональных модулей, поддерживать использование на уроках интерактивных форм занятий с обучающимися; 6. инициировать и поддерживать студенческое самоуправление – как на уровне колледжа, так и на уровне группы; 7. поддерживать деятельность функционирующих на базе техникума студенческих общественных объединений и организаций; 8. создать необходимые условия для профессионального саморазвития и самореализации личности обучающегося, обеспечение их соответствия требованиям формирования конкурентоспособных специалистов на рынке труда; 9. организовать работу студенческих медиа, реализовывать их воспитательный потенциал; 10. развивать предметно-эстетическую среду техникума и реализовывать ее воспитательные возможности; 11. организовать работу с семьями обучающихся, их родителями или законными представителями, направленную на совместное решение проблем личностного развития обучающихся.   Планомерная реализация поставленных задач позволит организовать в техникуме интересную и событийно насыщенную жизнь обучающихся и педагогов, что станет эффективным способом профилактики антисоциального поведения обучающихся. |
| 1. Виды, формы и содержание деятельности | Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующем модуле. | |
|  | **Инвариантные модули** | **Модуль «Ключевые общетехникумовские мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании»**  Ключевые дела – это главные традиционные дела техникума, в которых принимает участие большая часть обучающихся и которые обязательно планируются, готовятся, проводятся и анализируются совестно педагогами и обучающимися. Это не набор календарных праздников, отмечаемых в колледже, а комплекс коллективных творческих дел, интересных и значимых для обучающихся, объединяющих их вместе с педагогами в единый коллектив. Ключевые дела обеспечивают включенность в них большого числа обучающихся и педагогов, способствуют интенсификации их общения, ставят их в ответственную позицию к происходящему в колледже. Введение ключевых дел в жизнь колледжа помогает преодолеть мероприятийный характер воспитания, сводящийся к набору мероприятий, организуемых педагогами для обучающихся.  Для этого в образовательной организации используются следующие формы работы  ***На внутретехникумовском уровне:***   * общетехникумовские праздники – ежегодно проводимые творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т.п.) дела, связанные со значимыми для обучающихся и педагогов знаменательными датами и в которых участвуют все группы: «Месячник пожилого человека», «День Учителя», «Новый год», «День Защитника Отечества», «8 марта», «День Знаний», фестиваль-конкурс инсценированной песни, посвященной Дню Победы, «Выпускной бал», «Посвящение в студенты» * выбор и делегирование представителей группы в студенческий совет техникума, ответственных за подготовку техникумовских ключевых дел; * участие групп в реализации техникумовских ключевых дел; * проведение в рамках группы итогового анализа обучающимися техникумовских ключевых дел, участие представителей группы в итоговом анализе проведенных дел на уровне техникума.   ***На индивидуальном уровне:***   * вовлечение по возможностикаждого обучающегося в ключевые дела техникума в одной из возможных для них ролей: сценаристов, постановщиков, исполнителей, ведущих, декораторов, музыкальных редакторов, корреспондентов, ответственных за костюмы и оборудование, ответственных за приглашение и встречу гостей и т.п.); * индивидуальная помощь обучающемуся (при необходимости) в освоении навыков подготовки, проведения и анализа ключевых дел; * наблюдение за поведением обучающегося в ситуациях подготовки, проведения и анализа ключевых дел, за его отношениями со сверстниками, с педагогами и другими взрослыми; * при необходимости коррекция поведения, обучающегося через частные беседы с ним, через включение его в совместную работу с другими обучающимися, которые могли бы стать хорошим примером для обучающегося, через предложение взять в следующем ключевом деле на себя роль ответственного за тот или иной фрагмент общей работы. |
|  |  | **Модуль «Классное руководство и наставничество» 4**  Осуществляя работу с группой, классный руководитель организует работу с коллективом группы; индивидуальную работу с обучающимися вверенной ему группой; работу с преподавателями, преподающими в данной группе; работу с родителями или их законными представителями  ***Работа с группой:***   * инициирование и поддержка участия группе в общетехникумовских ключевых делах, оказание необходимой помощи детям в их подготовке, проведении и анализе; * проведение классных часов как часов плодотворного и доверительного общения педагога и обучающихся, основанных на принципах уважительного отношения к личности обучающегося, поддержки активной позиции каждого обучающегося в беседе, предоставления обучающимся возможности обсуждения и принятия решений по обсуждаемой проблеме, создания благоприятной среды для общения. (Деньправовойпомощидетям, Деньпротивкоррупции, классныйчас,«ИтаконазваласьТатьяной», Медиа-беседа«Курить–здоровьювредить», Классный«Всевтвоихруках» (профилактикаСПИДа), Медиа-беседа-диалог«Сделайправильныйвыбор» (профилактиканаркомании)) * сплочение коллектива группы через: игры и тренинги на сплочение и командообразование; * выработка совместно с обучающимися законов группы, помогающих обучающимся освоить нормы и правила общения, которым они должны следовать в техникуме.   ***Индивидуальная работа с обучающимися:***   * изучение особенностей личностного развития обучающегося через наблюдение за поведением в повседневной жизни, в специально создаваемых педагогических ситуациях, в организуемых педагогом беседах по тем или иным нравственным проблемам; результаты наблюдения сверяются с результатами бесед классного руководителя с родителями обучающегося, с преподающими в его группе преподавателями, а также (при необходимости) – с педагогом-психологом. * поддержка обучающегося в решении важных для него жизненных проблем (налаживание взаимоотношений с одногруппниками или преподавателями, выбор вуза и дальнейшего трудоустройства, успеваемость и т.п.), когда каждая проблема трансформируется классным руководителем в задачу для обучающегося, которую они совместно стараются решить. * коррекция поведения обучающегося через частные беседы с ним, его родителями или законными представителями, с другими обучающимися группы; через включение в проводимые психологом тренинги общения; через предложение взять на себя ответственность за то или иное поручение в группе.   ***Работа с преподавателями, преподающими в группе:***   * регулярные консультации классного руководителя с преподавателями-предметниками, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по ключевым вопросам воспитания, на предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися; * проведение мини-педсоветов, направленных на решение конкретных проблем класса и интеграцию воспитательных влияний на обучающихся; * привлечение (в случае необходимости) преподавателей к участию в родительских собраниях для объединения усилий в деле обучения и воспитания обучающихся.   ***Работа с родителями обучающихся или их законными представителями:***   * регулярное информирование родителей об успехах и проблемах, о жизни группы в техникуме; * помощь родителям или их законным представителям в регулировании отношений между ними, администрацией техникума и преподавателями-предметниками; * организация работы с родителями/законными представителями с помощью мессенджеров. |
|  |  | **Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования»**  Воспитание на занятиях курсов внеурочной деятельности осуществляется преимущественно через:  - вовлечение обучающихся в интересную и полезную для них деятельность, которая предоставит им возможность самореализоваться в ней, приобрести социально значимые знания, развить в себе важные для своего личностного развития социально значимые отношения, получить опыт участия в социально значимых делах;  - формирование в кружках, секциях, клубах, студиях и т.п. юношески-взрослых общностей,которые могли бы объединять обучающихся и педагогов общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;  - создание в студенческих объединениях традиций, задающих их членам определенные социально значимые формы поведения;  - поддержку в студенческих объединениях с ярко выраженной лидерской позицией и установкой на сохранение и поддержание накопленных социально значимых традиций;  - поощрение педагогами студенческих инициатив и студенческого самоуправления.  Реализация воспитательного потенциала курсов внеурочной деятельности происходит в рамках, следующих выбранных обучающимися ее видов:  - *в области физической культуры и спорта –* «Пауэрлифтинг», «Баскетбол». |
|  |  | **Модуль «Учебная дисциплина, профессиональный модуль»**  Реализация педагогами воспитательного потенциала на дисциплинах и профессиональных модулях предполагает следующее*:*   * установление доверительных отношений между преподавателем и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимся требований и просьб преподавателя, привлечению их внимания к обсуждаемой на дисциплине информации, активизации их познавательной деятельности; * побуждение обучающегося соблюдать общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (преподавателями) и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; * привлечение внимания обучающегося к ценностному аспекту изучаемых на дисциплинах и ПМ явлений, организация их работы с получаемой на занятии социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимся своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения: предметные недели и дни, посвященные профессии/специальности; * использование воспитательных возможностей содержания учебной дисциплины и ПМ через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в группе; * применение на уроке интерактивных форм работы обучающегося: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающегося; дидактического театра, где полученные на уроке знания обыгрываются в театральных постановках; дискуссий, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; * включение в занятие игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающегося к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в группе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время занятия; * инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения: научно-практическая конференция. |
|  |  | **Модуль «Студенческое самоуправление»**  Поддержка студенческого самоуправления в образовательной организации помогает воспитывать в обучающихся инициативность, самостоятельность, ответственность, трудолюбие, чувство собственного достоинства, а обучающимся – предоставляет широкие возможности для самовыражения и самореализации. Это то, что готовит их к построению карьеры.  Студенческое самоуправление в техникуме осуществляется следующим образом:  ***На уровне техникума:***   * через деятельность выборного студенческого совета техникума, создаваемого для учета мнения обучающихся по вопросам управления образовательной организацией и принятия административных решений, затрагивающих их права и законные интересы; * через работу постоянно действующего студенческого актива, инициирующего и организующего проведение личностно значимых для обучающихся событий (соревнований, конкурсов, фестивалей, капустников, флешмобов и т.п.); * через деятельность творческих советов дела, отвечающих за проведение тех или иных конкретных мероприятий, праздников, вечеров, акций и т.п.   ***На уровне групп****:*   * через деятельность выборных по инициативе и предложениям обучающихся группы командиров групп, представляющих интересы группы в общетехникомовских делах и призванных координировать его работу с работой студенческого совета техникума и классных руководителей; * через деятельность выборных органов самоуправления, отвечающих за различные направления работы группы   ***Наиндивидуальномуровне:***   * через вовлечение обучающихся в планирование, организацию, проведение и анализ общетехникомовских и внутригрупповых дел и т.п. |
|  |  | **Модуль «Развитие карьеры» (профессионально-ориентирующее направление)**  Данный модуль ставит своей целью повышение конкурентоспособности выпускников техникума, построение его личной профессиональной траектории, поддержание положительного имиджа техникума, сокращение времени адаптации выпускника при выходе на работу. Для этого создаются необходимые условия для профессионального саморазвития и самореализации личности обучающегося через вовлечение их в трудовую и проектную активность и эффективного функционирования Центра содействия трудоустройству выпускников, участия обучающихся в чемпионатах «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) и других конкурсах профессионального мастерства.  Кроме этого в данном модуле предусматривается профессиональное просвещение школьников; диагностика и консультирование по проблемам профориентации, организация профессиональных проб школьников. |
|  |  | **Модуль «Работа с родителями»**  Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется для более эффективного достижения цели воспитания, которое обеспечивается согласованием позиций семьи и колледжа в данном вопросе. Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется в рамках следующих видов и форм деятельности:  ***На групповом уровне:***   * общетехникумовские родительские собрания, происходящие в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания обучающихся; * семейный всеобуч, на котором родители могли бы получать ценные рекомендации и советы от профессиональных психологов, социальных педагогов и обмениваться собственным творческим опытом и находками в деле воспитания обучающихся.   ***На индивидуальном уровне:***   * работа специалистов по запросу родителей для решения острых конфликтных ситуаций; * помощь со стороны родителей в подготовке и проведении общетехникумовских и внутригрупповых мероприятий воспитательной направленности; * индивидуальное консультирование c целью координации воспитательных усилий педагогов и родителей. |
|  | **Вариантные модули** | **Модуль «Cтуденческие общественные объединения»**  Действующее на базе колледжа студенческое общественное объединение – это добровольное, самоуправляемое, некоммерческое формирование, созданное по инициативе обучающихся и взрослых, объединившихся на основе общности интересов для реализации общих целей, указанных в уставе общественного объединения. Его правовой основой является ФЗ от 19.05.1995 N 82-ФЗ (ред. от 20.12.2017) "Об общественных объединениях" (ст. 5). дающих обучающемуся возможность получить социально значимый опыт гражданского поведения.  - волонтерское объединение «От сердца к сердцу»;  - студенческий спортивный клуб «Олимп». |
|  |  | **Модуль «Студенческие и социальные медиа»**  Цель студенческих медиа (совместно создаваемых обучающимися и педагогами средств распространения текстовой, аудио и видео информации) – развитие коммуникативной культуры обучающихся, формирование навыков общения и сотрудничества, поддержка творческой самореализации обучащихся. Воспитательный потенциал студенческих медиа реализуется в рамках следующих видов и форм деятельности:   * студенческие интернет-группы - разновозрастное сообщество студентов и педагогов, поддерживающее интернет-сайт «Будущее за СПО» с целью освещения деятельности образовательной организации в информационном пространстве, привлечения внимания общественности техникума, информационного продвижения ценностей техникума и организации виртуальной диалоговой площадки, на которой обучающиеся, педагоги и родители могли бы открыто обсуждаться значимые для техникума вопросы |
|  |  | **Модуль «Организация предметно-эстетической среды»**  Окружающая обучающегося предметно-эстетическая среда техникума, при условии ее грамотной организации, обогащает внутренний мир обучающегося, способствует формированию у него чувства вкуса и стиля, создает атмосферу психологического комфорта, поднимает настроение, предупреждает стрессовые ситуации, способствует позитивному восприятию обучающимся колледжа. Воспитывающее влияние на обучающегося осуществляется через такие формы работы с предметно-эстетической средой техникума как:   * оформление интерьера помещений (вестибюля, коридоров, рекреаций, залов, лестничных пролетов и т.п.) и их периодическая переориентация, которая может служить хорошим средством разрушения негативных установок обучающегося на учебные и внеучебные занятия; * размещение на стенах техникума регулярно сменяемых экспозиций: творческих работ обучающихся, позволяющих им реализовать свой творческий потенциал, а также знакомящих их с работами друг друга; картин определенного художественного стиля, знакомящего обучающихся с разнообразием эстетического осмысления мира; фотоотчетов об интересных событиях, происходящих в техникуме (проведенных ключевых делах, интересных экскурсиях, походах, встречах с интересными людьми и т.п.); * озеленение территории, разбивка клумб; * благоустройство кабинетов, осуществляемое классными руководителями вместе с обучающимися своих кабинетов, позволяющее обучающимся проявить свои фантазию и творческие способности, создающее повод для длительного общения классного руководителя со своими обучающимися; * событийный дизайн – оформление пространства проведения конкретных техникумовских событий (праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров, выставок, собраний, конференций и т.п.); * совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация особой студенческой символики (флаг техникума, гимн техникума, эмблема техникума, логотип, и т.п.), используемой как в студенческой повседневности, так и в торжественные моменты жизни образовательной организации – во время праздников, торжественных церемоний, ключевых общетехникумных дел и иных происходящих в жизни техникума знаковых событий; * регулярная организация и проведение конкурсов творческих проектов по благоустройству различных участков территории техникума (например, высадке культурных растений, закладке газонов, сооружению альпийских горок, созданию инсталляций и иного декоративного оформления отведенных для студенческих проектов мест); * акцентирование внимания обучающихся посредством элементов предметно-эстетической среды (стенды, плакаты, инсталляции) на важных для воспитания ценностях техникума, его традициях, правилах. |
| 1. **Анализ воспитательного процесса** | Самоанализ организуемой в техникуме воспитательной работы осуществляется по выбранным самим техникумом направлениям и проводится с целью выявления основных проблем воспитания и последующего их решения.  Самоанализ осуществляется ежегодно силами самой образовательной организации с привлечением (при необходимости и по самостоятельному решению администрации образовательной организации) внешних экспертов.  Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в техникуме, являются:  - принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к обучающимся, так и к педагогам, реализующим воспитательный процесс;  - принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимся и педагогами;  - принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности педагогов: грамотной постановки ими цели и задач воспитания, умелого планирования своей воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания их совместной с обучающимися деятельности;  - принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие обучающихся – это результат как социального воспитания (в котором колледж участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации, и саморазвития обучающихся.  Основными направлениями анализа организуемого в техникуме воспитательного процесса могут быть следующие*:*  ***1. Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся.***  Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является динамика личностного развития обучающихся каждой группы.  Осуществляется анализ классными руководителями совместно с руководителем структурного подразделения по воспитательной работе с последующим обсуждением его результатов на заседании методического объединения классных руководителей или педагогическом совете техникума.  Способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития, обучающихся является педагогическое наблюдение.  Внимание педагогов сосредотачивается на следующих вопросах: какие прежде существовавшие проблемы личностного развития, обещающегося удалось решить за минувший учебный год; какие проблемы решить не удалось и почему; какие новые проблемы появились, над чем далее предстоит работать педагогическому коллективу.  ***2. Состояние организуемой в колледже совместной деятельности обучающихся и взрослых.***  Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие в техникуме интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и взрослых.  Осуществляется анализ руководителем структурного подразделения по воспитательной работе, классными руководителями, студенческим советом техникума и родителями, хорошо знакомыми с деятельностью техникума.  Способамиполучения информации о состоянии организуемой в техникуме совместной деятельности детей и взрослых могут быть беседы с обучающимися и их родителями, педагогами, лидерами студенческого совета, при необходимости – их анкетирование. Полученные результаты обсуждаются на заседании методического объединения классных руководителей или педагогическом совете.  Внимание при этом сосредотачивается на вопросах, связанных с*:*  - качеством проводимых общетехникумовских ключевых дел;  -качеством реализации приоритетных направления воспитания в профессиональном образовании;  - качеством совместной деятельности классных руководителей и наставников и их групп;  - качеством организуемой в техникуме внеурочной деятельности и общеразвивающих программ, проектов;  - качеством реализации личностно развивающего потенциала учебных дисциплин и профессиональных модулей;  - качеством существующего студенческого совета техникума;  - качеством функционирующих студенческих общественных объединений;  - наличие достижений в региональном, отборочном, национальном чемпионатах «Молодые профессионалы» (WorldSkills  Russia) конкурсно-оценочных мероприятиях профессионального мастерства;  - качеством трудоустройства выпускников;  - качеством работы студенческого медиа;  - качеством организации предметно-эстетической среды техникума;  - качеством взаимодействия техникума и семей обучающихся.  Итогом самоанализа организуемой в техникуме воспитательной работы является перечень выявленных проблем, над которыми предстоит работать педагогическому коллективу, и проект направленных на это управленческих решений. | |

**9.2. Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов**

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов, обучающихся:

* демонстрация интереса к будущей профессии;
* оценка собственного продвижения, личностного развития;
* положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
* ответственность за результат учебной деятельности и подготовки   
  к профессиональной деятельности;
* проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
* участие в исследовательской и проектной работе;
* участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
* соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
* конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
* демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
* готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
* сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
* проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе   
  на благо Отечества;
* проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
* отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
* отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных   
  на межнациональной, межрелигиозной почве;
* участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических,   
  военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
* добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
* проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
* демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
* демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
* проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
* участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
* проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

**9.3.** **Требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы**

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ,   
в контексте реализации образовательной программы.

**9.3.1.Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

Примерная рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии   
с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

**9.3.2.Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализации рабочей программы воспитания должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

**9.3.3. Материально-техническое** **обеспечение воспитательной работы**

**Специальные помещения** (кабинеты, лаборатории, мастерские) должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

**Спортивный комплекс.**

**Залы:** Библиотека, читальный зал с выходом в интернет**, а**ктовый зал.

**Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по профессии (специальности).

**Требования к оснащению баз практик:**

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по соответствующей компетенции.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Базы практик, где намечается прохождение учебной и производственной практик обучающимися, предъявляются следующие требования:

- типичность для профессии обучающихся;

- современность оснащенности и технологии выполнения производственных работ;

- нормальная обеспеченность сырьем, материалами, средствами технического обслуживания и т. п.;

- соответствие требованиям безопасности, санитарии и гигиены.

**9.3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой,   
интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

* информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
* информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
* планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
* мониторинг воспитательной работы;
* дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
* дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

**РАЗДЕЛ 4.** **КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Дисциплины/модуль | Форма и тема деятельности | | | Место проведения | | Ответственные | | Коды ЛР |
| **1 семестр 1 курса 2022-2023 учебный год** | | | | | | | | | |
| **Сентябрь** | | | | | | | | | |
| Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» | «Разговоры о важном» | | | 5, 12, 19, 26 | | Классный руководитель | | ЛР 1-12 |
| Модуль «Ключевые общетехникумовские мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» | Физкультурно-оздоровительный праздник «День здоровья» | | | 14.09.22г. спортивная площадка | | Сладкомедова Е.С. | | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5-ЛР 8, ЛР 9, ЛР 11 |
| Модуль «Классное руководство и наставничество» | Участие в проекте «Россия-страна возможностей» («Твой ход») | | | Платформы конкурса | | Классный руководитель | | ЛР 1-12 |
| **Октябрь** | | | | | | | | | |
| Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» | «Разговоры о важном» | | | 3, 10, 17, 24, 31 | | Классный руководитель | | ЛР 1-12 |
| Модуль «Студенческое самоуправление»  Модуль «Ключевые общетехникумовские мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» | День учителя | | | 05.10.2022  Актовый зал | | Руководитель СП по ВР | | ЛР 4, ЛР 6 |
| Модуль «Студенческое самоуправление» | Международный день пожилых людей  Акция «Не забудем ветеранов» (посещение ветеранов техникума/праздничный концерт для ветеранов) | | | актовый зал Студенческий совет  волонтерский отряд | | Руководитель СП по ВР  Кузнецова М.Н. | | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 6, ЛР-7, ЛР 11, ЛР 25 |
| Модуль «Студенческое самоуправление» | День профтех образования  Информационные часы в музее истории техникума «Без истории нет будущего». | | | Социальные сети, | | Руководитель СП по ВР | | ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 15 |
| Модуль «Студенческое самоуправление» | Студенческий СПО-онлайн флешмоб #ЯИЗПРОФТЕХА, в рамках Дня профтех | | | Социальные сети, | | Руководитель СП по ВР | | ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 15 |
| Модуль «Развитие карьеры» (профессионально-ориентирующее направление) | Круглый стол «Встреча с работодателями» | | | .каб.1 корпус Б | | Заместитель директора по УПР, представители организаций | | ЛР 2, ЛР 4, ЛР 15, ЛР 16,ЛР 18, ЛР 23, ЛР 26 |
| Модуль «Студенческое самоуправление» | **День Учителя (Международный день учителя)** Праздничный концерт. | | | актовый зал Студенческий совет | | Рук СП по ВР | | ЛР 4, ЛР 11, ЛР 17, ЛР  18, ЛР 25, ЛР 26 |
| Модуль «Классное руководство и наставничество» | Классный час  [«Терроризм - война против беззащитных» по борьбе с терроризмом](https://shkola4vida.ucoz.ru/avatar/kl_chas.docx) | | | 19.10.2022 Аудитории | | Классный руководитель | | ЛР 14 |
| Модуль «Развитие карьеры» (профессионально-ориентирующее направление) | Мероприятия, посвящённые Дню повара | | | 20.10.2022 | | Заместитель директора по УПР, старшие мастера | | ЛР 4 |
| Модуль «Учебная дисциплина, профессиональный модуль» | **День рождение интернета**  Беседа, посвящённая кибер безопасности. | | | 28.10.2022 | | преподаватели информатики | | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 10, |
| **Ноябрь** | | | | | | | | | |
| Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» | «Разговоры о важном» | | | 7, 14,21, 28 | | Классный руководитель | | ЛР 1-12 |
| Модуль «Классное руководство и наставничество» | Классный час «День народного единства» | | | 04.11.2022  Аудитории | | Классный руководитель | | ЛР 5 ЛР 11 |
| Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» | Участие во всероссийском Большом этнографическом диктанте. | | | 04.11.2022 | | Классный руководитель | | ЛР 5 ЛР 11 |
| Модуль «Классное руководство и наставничество» | Кл.час «Самый близкий и родной человек» | | | 28.11.2022  Аудитории | | Классный руководитель | | ЛР 1, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 12 |
| Модуль «Классное руководство и наставничество» | Участие в онлайн мероприятиях различных платформ. «Россия - страна возможностей». | | | Онлайн, соц.сети | | Классные руководители | | ЛР 4, ЛР 11, |
| Модуль «Ключевые общетехникумовские мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» | Участие в акциях на платформе «Мы Вместе» | | |  | | Волонтёрский отряд, студенческий совет. | | ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 12, ЛР 15. |
| **Декабрь** | | | | | | | | | |
| Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» | «Разговоры о важном» | | | 5, 12,19, 26 | | Классный руководитель | | ЛР 1-12 |
| Модуль «Классное руководство и наставничество» | Классный «Все в твоих руках» (профилактика СПИДа). | | | 01.12.2022  Аудитории | | Классный руководитель | | ЛР 1, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 11 |
| Модуль «Классное руководство и наставничество» | **Единый урок «Права человека».**  Участие во всероссийском правовом диктанте. | | | 10.12.2022  Онлайн | | Рук СП по ВР, преподаватель истории, обществознания | | ЛР 1, ЛР 2, ЛР-3, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18 |
| Модуль «Классное руководство и наставничество» | Этнографический вечер «Русские традиции и обряды. Новогодние праздники» | | | 20.12.2022  Аудитории | | Классный руководитель | | ЛР 12 |
| **2 семестр 1 курса 2022-2023 учебный год** | | | | | | | | | |
| **Январь** | | | | | | | | | |
| Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» | «Разговоры о важном» | | | 16, 23, 30 | | Классный руководитель | | ЛР 1-12 |
| Модуль «Классное руководство и наставничество» | Викторина «Терроризм-угроза обществу» | | | 19.01.2023 Аудитории | | Классный руководитель | | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9,ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13 |
| Модуль «Классное руководство и наставничество» | Кл. час «Итак она звалась Татьяной» | | | 25.01.2023  Аудитории | | Классный руководитель | | ЛР-5, ЛР-7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 11, ЛР-13-17 |
| **Февраль** | | | | | | | | | |
| Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» | «Разговоры о важном» | | | 6, 13, 20, 27 | | Классный руководитель | | ЛР 1-12 |
| Модуль «Классное руководство и наставничество» | Медиа-беседа: «Орден мужества на груди планеты Земля!» (Сталинградская битва) | | | 02.02.2023 Аудитории | | Ведущий библиотекарь, преподаватель истории | | ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР 4**,** ЛР5, ЛР 6, ЛР-7, ЛР 8 |
| Модуль «Студенческое самоуправление»  Модуль «Ключевые общетехникумовские мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» | Концерт, посвященный 23 февраля | | | 22.02.2023  Актовый зал | | Рук СП по ВР | | ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР 4**,**  ЛР5, ЛР 6, ЛР 8 |
| **Март** | | | | | | | | | |
| Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» | «Разговоры о важном» | | | 6, 13, 20, 27 | | Классный руководитель | | ЛР 1-12 |
| Модуль «Учебная дисциплина, профессиональный модуль» | Всероссийский открытый урок ОБЖ (приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны).  Практическое мероприятия с сотрудниками служб МЧС | | | 01.03.2023 Спортивный зал | | педагог-организатор ОБЖ и ДП. | | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 9 |
| Модуль «Классное руководство и наставничество» | Медиа-беседа, викторина « Красная книга Алтая» | | | 29.03.2023  Аудитории | | Ведущий библиотекарь | | ЛР 10 |
| Модуль «Студенческое самоуправление» | Беседа-концерт: «8 марта» | | | 07.03.2023  Актовый зал | | Рук СП по ВР | | ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 17 |
| Модуль «Классное руководство и наставничество» | День воссоединения Крыма с Россией. | | | 18.03.2023 | | Рук СП по ВР Ведущий библиотекарь,  преподаватель истории | | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5,  ЛР 7, ЛР 8 |
| Модуль «Классное руководство и наставничество»  Модуль «Развитие карьеры» (профессионально-ориентирующее направление) | Классный час «Как жить сегодня, чтобы увидеть завтра» | | | Аудитории | | Классный руководитель | | ЛР 12, |
| Модуль «Классное руководство и наставничество»  Модуль «Развитие карьеры» (профессионально-ориентирующее направление) | Медиа – беседа: «В поисках своего призвания» | | | Аудитории | | Классный руководитель | | ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 17 |
| **Апрель** | | | | | | | | | |
| Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» | | **«Разговоры о важном»** | 3, 10,17, 24 | | Классный руководитель | | ЛР 1-12 | | |
| Модуль «Ключевые общетехникумовские мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» | | **День космонавтики**  Участие в онлайн акциях всероссийского значения. | 12  Соц. сети | | классные  руководители. | | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР6,  ЛР 7, ЛР 8, ЛР 15 | | |
| Модуль «Ключевые общетехникумовские мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» | | **Всемирный открытый урок ОБЖ (день пожарной охраны**.  Урок-инструктаж с элементами тренировки. | 30.04.2022  Территория техникума | | Рук СП поп ВР педагог-  организатор ОБЖ | | ЛР 1, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10 | | |
| **Май** | | | | | | | | | |
| Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» | | **«Разговоры о важном»** | 15, 22 | | Классный руководитель | | ЛР 1-12 | | |
| Модуль «Развитие карьеры» (профессионально-ориентирующее направление) | | Мероприятия, посвящённые Дню кондитера | 04.05.2023 | | Заместитель директора по УПР, старшие мастера | | ЛР 4 | | |
| Модуль «Ключевые общетехникумовские мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» | | **День Победы** (День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1942-1945 годов).  Праздничный концерт «За Победу!». Встречи с участниками ВОВ, тружениками тыла. | 09.05.2023 | | Рук СП поп ВР  классные  руководители. | | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 | | |
| Модуль «Ключевые общетехникумовские мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» | | Всероссийский исторический диктант на тему событий «Великой Отечественной Войны «Диктант Победы». Участие в проведении праздничных мероприятий в честь Победы на муниципальном уровне (Вахта памяти, участие в концерте, Поезд Победы, ) |  | | Рук СП поп ВР  классные  руководители. | | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5 ЛР 10**,** | | |
| Модуль «Ключевые общетехникумовские мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» | | Участие во всероссийских акциях в честь Победы (Окна победы, Синий платочек, Города- Герои и т.д.) |  | | Рук СП поп ВР  классные  руководители. | | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5 ЛР 10**,** | | |
| Модуль «Развитие карьеры» (профессионально-ориентирующее направление | | День сварщика | 27.05.2022 | | Заместитель директора по УПР, старшие мастера | | ЛР 4 | | |
| Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» | | Участие в мероприятиях на платформе «Большая перемена» | онлайн | | Рук СП поп ВР  , преподаватели, курирующие проект | | ЛР 2, ЛР 6, ЛР 14, ЛР 18 | | |
| Модуль «Учебная дисциплина, профессиональный модуль» | | День славянской письменности и культуры | 24.05.2022 Учебные аудитории | | Рук СП поп ВР  преподаватели | | ЛР 5,8,11,17 | | |
| Модуль «Учебная дисциплина, профессиональный модуль» | | **День российского предпринимательства** Игра-викторина по предпринимательству | 26.05.2022 Учебные аудитории | | Рук СП поп ВР  преподаватели экономических дисциплин. | | ЛР 2, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15,  ЛР 17, ЛР 18 | | |
| **Июнь** | | | | | | | | | |
| Модуль «Ключевые общетехникумовские мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» | | Урок, с элементами инструктажа по тематике «Мое безопасное лето» | Учебные аудитории | | Классные руководители | | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10 | | |
| Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» | | Участие в мероприятиях на платформе «Большая перемена». | онлайн | | Рук СП поп ВР  , руководители проекта. | | ЛР 2, ЛР 6, ЛР 14, ЛР 18 | | |
| **Июль** | | | | | | | | | |
| Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» | | День семьи, любви и верности  Фотоконкурс «Семейное хобби». | Социальные сети | | Рук СП поп ВР  классные  руководители. | | ЛР 2, ЛР 3,  ЛР 5, ЛР 7,  ЛР 8, ЛР 12 | | |
| **Август** | | | | | | | | | |
| Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» | | День Государственного Флага Российской Федерации Участие в онлайн акциях всероссийского значения. | Соц. сети | |  | | ЛР 1, ЛР 2,  ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17 | | |

РАЗДЕЛ 10. ПРОГРАММА КОРРЕКЦИОННОЙ РАБОТЫ

Программа коррекционной работы (ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом ОПОП. ПКР разрабатывается для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) — физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией (ПМПК) и препятствующие получению образования без создания специальных условий. Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов — индивидуальной программой реабилитации инвалида. Адаптированная образовательная программа — образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Программа коррекционной работы на уровне СПО с получением среднего общего образования обязательна в процессе обучения подростков с ОВЗ и инвалидов, у которых имеются особые образовательные потребности, а также обеспечивает поддержку студентов, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Программа коррекционной работы разрабатывается на весь период освоения ОПОП, имеет четкую структуру и включает несколько разделов.

**10.1. Цели и задачи программы коррекционной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, на уровне среднего общего образования**

В основу программы коррекционной работы положены общедидактические и специальные принципы общей и специальной педагогики. Общедидактические принципы включают принцип научности; соответствия целей и содержания обучения государственным образовательным стандартам; соответствия дидактического процесса закономерностям учения; доступности и прочности овладения содержанием обучения; сознательности, активности и самостоятельности обучающихся при руководящей роли педагога; принцип единства образовательной, воспитательной и развивающей функций обучения.

Специальные принципы учитывают особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (принцип коррекционно-развивающей направленности обучения, предполагающий коррекцию имеющихся нарушений и стимуляцию интеллектуального, коммуникативного и личностного развития; системности; обходного пути; комплексности).

**Цель программы коррекционной работы** — разработать систему комплексной психолого-педагогической и социальной помощи обучающимся с особыми образовательными потребностями, направленной на коррекцию и/или компенсацию недостатков в физическом или психическом развитии для успешного освоения ими основной образовательной программы, профессионального самоопределения, социализации, обеспечения психологической устойчивости.

Цель определяет **задачи**:

выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию;

создание условий для успешного освоения программы (ее элементов) и прохождения промежуточной аттестации;

коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, когнитивных, коммуникативных);

обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве урочной и внеурочной деятельности;

выявление профессиональных склонностей, интересов подростков с особыми образовательными потребностями; проведение работы по их профессиональному консультированию, профессиональной ориентации, профессиональному самоопределению;

осуществление консультативной работы с педагогами, родителями, социальными работниками, а также потенциальными работодателями;

проведение информационно-просветительских мероприятий.

**10.2. Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов**

Направления коррекционной работы – диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное и информационно-просветительское – способствуют освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями ОПОП, компенсации имеющихся нарушений развития, содействуют профориентации и социализации студентов. Данные направления раскрываются содержательно в разных организационных формах деятельности техникума.

**Характеристика содержания**

**Диагностическое направление работы** включает выявление характера и сущности нарушений у подростков с ОВЗ и инвалидов, определение их особых образовательных потребностей (общих и специфических). Также изучаются особые образовательные потребности обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Диагностическоенаправление коррекционной работы в техникуме проводят преподаватели и все специалисты (психолог, специальный психолог, воспитатели).

Преподаватели осуществляют промежуточную аттестацию обучающихся, в том числе с ОВЗ, определяют динамику освоения ими основной образовательной программы, основные трудности.

Специалисты проводят диагностику нарушений и дифференцированное определение особых образовательных потребностей школьников с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию, в начале и в конце учебного года. В своей работе специалисты ориентируются на заключение ПМПК о статусе обучающихся с ОВЗ и на индивидуальную программу реабилитации инвалидов (ИПР).

***Диагностическая работа включает:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задачи**  **(направления деятельности)** | **Планируемые результаты** | **Виды и формы деятельности,**  **мероприятия** |
| **Медицинская диагностика** | | |
| Диагностика отклонений в развитии и анализ причин трудностей адаптации | Определение уровня развития обучающегося с умеренно ограниченными возможностями здоровья, выявление его резервных возможностей. | Карта наблюдения, социальный паспорт семьи подростка, акт изучения условий жизни семьи, беседа с родителями, наблюдение руководителя группы |
| **Психолого-педагогическая диагностика** | | |
| Комплексный сбор сведений об обучающемся | Создание банка данных обучающихся, нуждающихся в специализированной помощи | Тест на определение тревожности по методике Филлипса, анкетирование педагогов |
| **Социально – педагогическая диагностика** | | |
| Изучение социальной ситуации развития и условий семейного воспитания обучающегося | Получение объективных сведений об обучающемся на основании диагностической информации | Тест-опросник родительского отношения А. Я. Варга;  методики Рене Жиля |
| Изучение развития эмоционально-волевой сферы и личностных особенностей обучающихся | Получение объективной информации об организованности ребенка, умении учиться, особенности личности, уровню знаний по предметам | проективная методика «Несуществующее животное», тест-опросник Айзенка, опросник Казанцевой Г.Н. |
| Изучение уровня социализации ребёнка с умеренно ограниченными возможностями здоровья | Индивидуальный план работы, соответствующий выявленному уровню развития обучающегося | Анкета удовлетворенности выбором, «Дифференциально-диагностический опросник», «Коммуникативные и организационные способности» Федоришина, «Карта интересов» |

**Коррекционно-развивающее направление работы** позволяет преодолеть (компенсировать) или минимизировать недостатки психического и/или физического развития подростков, подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности и вариативному взаимодействию в поликультурном обществе. Для этого при необходимости разработки адаптированной образовательной программы специалистами (педагогом-психологом, социальным педагогом) разрабатываются индивидуально ориентированные рабочие коррекционные программы. Эти программы создаются на дискретные, более короткие сроки (семестр, год), чем весь уровень СПО, на который рассчитана ПКР. Поэтому рабочие коррекционные программы являются вариативным и гибким инструментом ПКР.

Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве урочной и внеурочной деятельности.

В урочной деятельности эта работа проводится частично преподавателями. Целенаправленная реализация данного направления проводится психологом.Психолог проводит коррекционную работу во внеурочной деятельности. Вместе с тем в случае необходимости они присутствуют и оказывают помощь на уроке.

С подростками, попавшими в трудную жизненную ситуацию, проводятся занятия с психологом по формированию стрессоустойчивого поведения, по преодолению фобий и моделированию возможных вариантов решения проблем различного характера (личностных, межличностных, социальных и др.).

Залогом успешной реализации программы коррекционной работы является тесное сотрудничество всех специалистов и педагогов, а также родителей, представителей администрации, органов опеки и попечительства и других социальных институтов.

Спорные вопросы, касающиеся успеваемости обучающихся с ОВЗ, их поведения, динамики продвижения в рамках освоения основной программы обучения (как положительной, так и отрицательной), а также вопросы прохождения аттестации выносятся на обсуждение на методических комиссиях, педагогических советах.

Коррекционно-развивающая работа включает:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задачи (направления) деятельности | Планируемые результаты | Виды и формы деятельности, мероприятия. |
| Психолого-педагогическая работа | | |
| Выбор оптимальных для развития ребёнка коррекционных программ/методик, методов и приёмов обучения в соответствии с его особыми образовательными возможностями | Составление индивидуального плана работы | Программы «Точка опоры», «Навстречу» |
| Обеспечение психологического и логопедического сопровождения детей | Позитивная динамика развиваемых параметров | Психологические занятия: «Я+Ты = Мы», «Безобидный тренинг», «Я умею быть счастливым человеком», «Мы строим мост», «Толерантность в нашей жизни», «Мой Внутренний мир», «В мире людей»; программа «Развитие эмоционально-волевой сферы ребенка»; тренинговые занятия: «Выбери свой путь к успеху»; беседы «Правила успешного общения» |
| Лечебно – профилактическая работа | | |
| Создание условий для сохранения и укрепления здоровья обучающихся с ОВЗ | Развитие навыков критического переосмысления информации, получаемой ребенком извне | Концепция профилактики употребления ПАВ в образовательной среде; программа А.Г.Макеева «Не допустить беды: Педагогическая профилактика наркотизма школьников» |

Консультативное направление работы решает задачи конструктивного взаимодействия педагогов и специалистов по созданию благоприятных условий для обучения и компенсации недостатков студентов с ОВЗ, отбора и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы; непрерывного сопровождения семей обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами:

Консультативное направление программы коррекционной работы осуществляется во внеурочной и внеучебной деятельности мастером производственного обучения, куратором группы и специалистами: психологом, социальным педагогом.

Мастер производственного обучения, куратор группы проводит консультативную работу с родителями обучающихся. Данное направление касается обсуждения вопросов успеваемости и поведения подростков, выбора и отбора необходимых приемов, способствующих оптимизации его обучения. В отдельных случаях педагог может предложить методическую консультацию в виде рекомендаций (по изучению отдельных разделов программы).

Психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией и родителями. Работа с педагогами касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия. Работа психолога со администрацией включает просветительскую и консультативную деятельность.

Работа психолога с родителями ориентирована на выявление и коррекцию имеющихся у студентов проблем — академических и личностных. Кроме того, психолог принимает активное участие в работе по профессиональному самоопределению обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Консультативная работа включает:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задачи (направления) деятельности | Планируемые результаты | Виды и формы деятельности, мероприятия |
| Консультирование педагогических работников | Рекомендации по основным направлениям работы с обучающимися, единые для всех участников образовательного процесса | Индивидуальные, групповые, тематические консультации |
| Консультирование обучающихся по выявленным проблемам, оказание помощи | Выбор обучающимися профессии, форм и места обучения в соответствии с профессиональными интересами | Индивидуальные, групповые, тематические консультации |
| Консультирование родителей по вопросам выбора стратегии воспитания ребёнка с ограниченными возможностями здоровья | Выработка режима дня, организация детского досуга досуг, занятия спорт, выбор хобби | Индивидуальные, групповые, тематические консультации |

Информационно-просветительское направление работы способствует расширению представлений всех участников образовательных отношений о возможностях людей с различными нарушениями и недостатками, позволяет раскрыть разные варианты разрешения сложных жизненных ситуаций.

Данное направление специалисты реализуют на методических комиссиях, инструктивно-методических совещаниях, родительских собраниях, педагогических советах в виде сообщений, презентаций и докладов, а также психологических тренингов.

Направления коррекционной работы реализуются в урочной и внеурочной деятельности.

Информационно-просветительская работа включает:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задачи (направления) деятельности | Планируемые результаты | Виды и формы деятельности, мероприятия. |
| Информирование родителей (законных представителей) по медицинским, социальным, правовым и другим вопросам | Повышение уровня компетентности | Организация работы сайта техникума, стенды библиотеки, лекции и беседы: «Осторожно: компьютерные игры», «Три ступеньки, ведущие вниз», «Моя безопасность на каникулах», «Правила дорожного движения для пешехода», «УК и КоАП РФ: преступления и правонарушения несовершеннолетних», «Рациональное питание», «Служба «01» и др.; информационные стенды (областные межведомственные операции «Подросток», «Каникулы», «Международный день телефона доверия», «Мой здоровый образ жизни» и др.); печатные материалы (памятки, опросники); родительские собрания: «Подростковый суицид – причины и пути решения проблемы»; «Как помочь учащимся успешно пройти итоговые испытания?» |
| Психолого-педагогическое просвещение педагогических работников по вопросам развития, обучения и воспитания детей данной категории  . | Повышение уровня компетентности | Заседания методических объединений «Развитие познавательной активности детей», «Общаться с ребенком как?», «Курение, алкоголизм, наркомания как социальные проблемы»,  лектории для педагогов: «Особенности переходного возраста»; ««Причины детской агрессивности», «Вовлечение несовершеннолетних в преступные деяния», «Неформальные молодежные объединения», «Движение – залог здоровья» |

**10.3. Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Одним из основных механизмов реализации коррекционной работы является оптимально выстроенное взаимодействие специалистов техникума, обеспечивающее системное сопровождение детей с ограниченными возможностями здоровья специалистами различного профиля в образовательном процессе. Такое взаимодействие включает:

*Взаимодействие специалистов ПОО* включает:

* комплексность в определении и решении проблем обучающегося, предоставлении ему специализированной квалифицированной помощи;
* многоаспектный анализ личностного и познавательного развития обучающегося;
* составление комплексных заданий общего развития и коррекции отдельных сторон учебно-познавательной, речевой, эмоционально-волевой и личностной сфер обучающегося.

В КГБПОУ «Яровской политехнический техникум» успешно работает медико-психолого-социальная служба.

Психолого-медико-социальная помощь оказывается обучающимся на основании заявления или согласия в письменной форме их родителей (законных представителей). Необходимым условием являются рекомендации ПМПК и наличие ИПР (для инвалидов).

Комплексное психолого-медико-социальное сопровождение и поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов и студентов, попавших в сложную жизненную ситуацию, обеспечиваются специалистами техникума (педагогом-психологом, социальным педагогом), регламентируются локальными нормативными актами техникума, его уставом; реализуются преимущественно во внеурочной деятельности.

Тесное взаимодействие специалистов при участии педагогов техникума, представителей администрации и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки подростков.

Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации осуществляются медицинским работником на основании договора на оказание медицинских услуг с МСЧ 128 г.Яровое.

Социально-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в техникуме осуществляет социальный педагог. Деятельность социального педагога направлена на защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание для студентов комфортной и безопасной образовательной среды. Социальный педагог участвует в проведении профилактической и информационно-просветительской работыпо защите прав и интересов обучающихся с ОВЗ, в выборе профессиональных склонностей и интересов. Социальный педагог взаимодействует со специалистами организации, с мастерами производственного обучения, кураторами групп, в случае необходимости – с медицинским работником, а также с родителями (законными представителями), специалистами социальных служб, органами исполнительной власти по защите прав детей.

Психологическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в рамках реализации основных направлений психологической службы техникума.

Педагог-психолог проводит занятия по комплексному изучению и развитию личности студентов с ограниченными возможностями здоровья. Кроме того, одним из направлений деятельности педагога-психолога на данном уровне обучения является психологическая подготовка студентов к прохождению промежуточной аттестации.

Работа организовывается фронтально, индивидуально и в мини-группах. Основные направления деятельности педагога-психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработке и осуществлении развивающих программ; психологической профилактике, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Помимо работы с обучающимися педагог-психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся. Кроме того, в течение года педагог-психолог осуществляет информационно-просветительскую работу с родителями и педагогами. Данная работа включает чтение лекций, проведение обучающих семинаров и тренингов.

Ориентируясь на заключения ПМПК определяются ключевые звенья комплексных коррекционных мероприятий и необходимость вариативных индивидуальных планов обучения обучающихся с ОВЗ и подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Реализация системы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривает создание специальных условий: организационных, кадровых, психолого-педагогических, программно-методических, материально-технических, информационных.

*Организационные условия*

Программа коррекционной работы предусматривает различные варианты специального сопровождения обучающихся. Это могут быть формы обучения в обычной группе, в интегрированной группе; по общей образовательной программе основного профессионального образования или по индивидуальной программе; с использованием дистанционной форм обучения.

*Психолого-педагогическое обеспечение включает:*

* дифференцированные условия (оптимальный режим учебных нагрузок);
* психолого-педагогические условия (учёт индивидуальных особенностей ребёнка; соблюдение комфортного психоэмоционального режима; использование современных педагогических технологий);
* специализированные условия (использование специальных методов, приёмов, средств обучения, ориентированных на особые образовательные потребности детей; дифференцированное и индивидуализированное обучение с учётом специфики нарушения здоровья ребёнка; комплексное воздействие на обучающегося, осуществляемое на индивидуальных и групповых коррекционных занятиях);
* здоровьесберегающие условия (укрепление физического и психического здоровья, профилактика физических и психологических перегрузок обучающихся);
* участие всех детей с ограниченными возможностями здоровья, независимо от степени выраженности нарушений их развития, вместе с нормально развивающимися детьми в воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятиях.

*Программно-методическое обеспечение*

В процессе реализации программы коррекционной работы используются рабочие коррекционно-развивающие программы социально-педагогической направленности, диагностический и коррекционно-развивающий инструментарий, необходимый для осуществления профессиональной деятельности педагога, социального педагога.

*Кадровое обеспечение*

Педагогические работники КГБПОУ «Яровской политехнический техникум» имеют чёткое представление об особенностях психического и физического развития детей с ограниченными возможностями здоровья, о методиках и технологиях организации образовательного и реабилитационного процессов. Уровень квалификации работников образовательного учреждения для каждой занимаемой должности соответствует квалификационным характеристикам по соответствующей должности. В техникуме работает социальный педагог, педагог-психолог. Взаимодействие между специалистами осуществляется в рамках педсоветов, методических объединений, совещаниях при директоре.

*Материально-техническое обеспечение*

Для консультаций и занятий с социальным педагогом и педагогом-психологом активно используются ресурсы библиотеки, компьютерный класс, Интернет-ресурсы.

*Информационное обеспечение*

Для реализации программы создана необходимая информационная образовательная среда, которая включает доступ детей с ограниченными возможностями здоровья, родителей (законных представителей), педагогов к сетевым источникам информации, к информационно-методическим фондам, к методическим пособиям и рекомендациям по всем направлениям и видам деятельности, наглядным пособиям, мультимедийным, аудио- и видеоматериалам.

Социальный педагог осуществляет комплекс мероприятий по воспитанию, образованию, развитию и социальной защите лич­ности, изучает психолого-медико-педагогические особенности личности воспитанников и ее микросреды, условия жизни, выявляет интересы и потребности, трудности и пробле­мы, конфликтные ситуации, отклонения в поведении детей и своевременно оказывает им социальную помощь и под­держку.

В документах социально-педагогической службы сосредоточе­ны сведения о каждом ребенке, состоящем на различных видах учета и контроля. Основная задача социального педагога – помочь подросткам в преодоле­нии трудностей социализации.

Социальный педаго­г проводит цикл бесед по охране прав ребенка, которые включают ознакомление с основными положения­ми «Конвенции о правах ребенка», с отдельными статьями Граж­данского и Уголовного кодексов Российской Федерации, Кодекса о браке и семье; устраивают встречи-беседы с врачами-наркологами, сотрудниками полиции, сотрудниками церкви. Медицинская служба готовит беседы о проблемах куре­ния, алкоголизма, наркомании, о соблюдении правил личной ги­гиены, санитарно-гигиенических норм.

Результатом реализации указанных требований является создание комфортной развивающей образовательной среды.

Техникум осуществляет деятельность службы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на основе сетевого взаимодействия с различными организациями: медицинскими учреждениями; центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи и др.

**10.4. Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и стратегическую направленность работы педагогов, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников**

В ходе реализации ПКР в сетевой форме несколько организаций, осуществляющих образовательную деятельность, совместно разрабатывают и утверждают программы, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию (их вид, уровень, направленность).

Коррекционная работа реализуется при освоении содержания ОПОП в учебной урочной деятельности. Преподаватель ставит и решает коррекционно-развивающие задачи на каждом уроке, с помощью специалистов осуществляет отбор содержания учебного материала (с обязательным учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ), использует специальные методы и приемы.

Коррекционные занятия со специалистами являются обязательными и проводятся по индивидуально ориентированным рабочим коррекционным программам в учебной внеурочной деятельности.

Коррекционная работа во внеучебной деятельности осуществляется по плану воспитательной работы в разных направлениях (познавательная деятельность, проблемно-ценностное общение, досугово-развлекательная деятельность (досуговое общение), художественное творчество, социальное творчество (социально преобразующая добровольческая деятельность), трудовая (производственная) деятельность, спортивно-оздоровительная деятельность, туристско-краеведческая деятельность), опосредованно стимулирующих и корригирующих развитие студентов с ОВЗ.

Специалисты и педагоги с участием самих обучающихся с ОВЗ и их родителей (законных представителей) в случае необходимости разрабатывают индивидуальные учебные планы с целью развития потенциала студентов.

**10.5. Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами**

В итоге проведения коррекционной работы обучающиеся с ОВЗ в достаточной мере осваивают основную образовательную программу ФГОС СОО.

Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями на уровне среднего образования демонстрируют готовность к профессиональному образованию и достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению.

Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у подростков нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных компетенций, что позволит обучающимся освоить основную образовательную программу, успешно пройти промежуточную аттестацию.

Личностные результаты:

сформированная мотивация к труду;

ответственное отношение к выполнению заданий;

адекватная самооценка и оценка окружающих людей;

сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;

умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);

осознанный выбор будущей профессии и адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;

ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты:

продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;

овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

самостоятельное (при необходимости – с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;

ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;

овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;

определение назначения и функций различных социальных институтов.

**Предметные результаты** должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и/или профессиональной деятельности обучающихся с ОВЗ.

Обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов освоения основной образовательной программы на различных уровнях (базовом, профильном) в зависимости от их индивидуальных способностей, вида и выраженности особых образовательных потребностей, а также успешности проведенной коррекционной работы.

**На базовом уровне** обучающиеся с ОВЗ овладевают общеобразовательными и общекультурными компетенциями в рамках предметных областей ОПОП общеобразовательного цикла.

**На профильном уровне** студенты с ОВЗ достигают предметных результатов путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебной дисциплине.

Учитывая разнообразие и вариативность особых образовательных потребностей обучающихся, а также различную степень их выраженности, прогнозируется достаточно дифференцированный характер освоения ими предметных результатов.

Предметные результаты:

освоение программы учебных дисциплин на профильном уровне при сформированной учебной деятельности и высоких познавательных и/или речевых способностях и возможностях;

освоение программы учебных дисциплин на базовом уровне при сформированной в целом учебной деятельности и достаточных познавательных, речевых, эмоционально-волевых возможностях.

Промежуточная аттестация является логическим завершением освоения обучающимися с ОВЗ образовательных программ общеобразовательного цикла.

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела ОПОП | Содержание внесенного изменения | Дата внесения изменений | Основание для внесения изменений |
| 1 | Раздел 5. Документы, определяющие содержание образовательного процесса  5.1 Рабочий учебный план  5.3. Результаты освоения, содержание учебных дисциплин и профессиональных модулей | Внесен курс «Россия моя история» в объёме 32 часа за счет вариативных часов предмета «Астрономия» | Приказ от 04.10.2022 № 303 | Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.09.2022г № 05-1649 «О проведении курса «Россия – моя история», письмо Министерства образования и науки Алтайского края 23-04/1485 от 28.09.2022 «О реализации курса «Россия – моя история» |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)