

Министерство образования и науки Алтайского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Благовещенский профессиональный лицей»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО:  Протокол педагогического совета  от 30.08.2021г. № 1 | СОГЛАСОВАНО:  Потребительское общество «Благовещенский оптовы рынок»  Председатель правления  \_\_\_\_\_\_\_\_С.А.Комбаров  «\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей»  от 31.08.2021г. №53/1 |

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**

программа подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

|  |
| --- |
| **Форма обучения** очная  **Уровень образования** основное общее образования.  **Нормативный срок обучения СПО по ППССЗ** 3 года10 месяцев (2021-2025гг.)  **Квалификация выпускника:** Специалист по поварскому и кондитерскому делу |

**Профиль получаемого профессионального образования:** естественно-научный

Благовещенка 2021

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **Общие положения** | **3** |
| **1.1.** | **Нормативно - правовые основы разработки ППССЗ** | **4** |
| **1.2.** | **Нормативный срок освоения программы** | **5** |
| **2.** | **Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы** | **5** |
| **2.1.** | **Область и объекты профессиональной деятельности** | **5** |
| **2.2.** | **Виды профессиональной деятельности и компетенции (общие, профессиональные)** | **6** |
| **2.3.** | **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения общеобразовательных дисциплин, курсов** | **70** |
| **3.** | **Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса** | **72** |
| **3.1.** | **Учебный план** | **77** |
| **3.2.** | **Календарный учебный график** | **84** |
| **3.3.** | **Рабочие программы учебных общеобразовательных дисциплин, в том числе курса «Индивидуальный проект»** | **89** |
| **3.4.** | **Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла** | **303** |
| **3.5.** | **Рабочие программы математического и общего естественно-научного цикла** | **324** |
| **3.6.** | **Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла и программа практик (практической подготовки)** | **426** |
| **3.7.** | **Программа развития универсальных учебных действий** | **544** |
| **3.8.** | **Программа воспитания** | **553** |
| **3.9.** | **Программа коррекционной работы** | **582** |
| **3.10.** | **Программа государственной итоговой аттестации** | **589** |
| **4.** | **Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ** | **593** |
| **4.1.** | **Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестации обучающихся (формы, периодичность)** | **593** |
| **5.** | **Условия реализации ППССЗ** | **596** |
| **5.1.** | **Кадровое обеспечение** | **597** |
| **5.2.** | **Психолого-педагогические условия** | **609** |
| **5.3.** | **Учебно-методическое и информационное обеспечение** | **610** |
| **5.4.** | **Материально-техническое обеспечение образовательного процесса** | **620** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**1. Общие положения**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), реализуемая в КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, представляет собой систему учебно-методических документов, сформированную и утвержденную лицеем с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования", утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413.

ПООП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ПООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования с учетом получаемой специальности.

В настоящей программе используются следующие сокращения:

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл.

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

УД – учебная дисциплина;

МДК – междисциплинарный курс;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика.

**1.1.Нормативно - правовые основы разработки ППССЗ**

* Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования", утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413;
* 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 Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
* Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
* 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); 4-й и 5-й уровни квалификации;
* 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); 4-й и 5-й уровни квалификации;
* 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); 4-й и 5-й уровни квалификации.
* Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

# Примерная основная образовательная программа [43.02.15 Поварское и кондитерское дело](http://www.reestrspo.ru/node/528) Регистрационный номер: 43.02.15-170519, реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр: Протокол № 1 от 28.03.2017;

* Примерная основная образовательная программа среднего общего образованияодобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
* Примерные программы общеобразовательных дисциплин, рекомендованные ФГАУ «ФИРО» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.)
* Примерная программа общеобразовательной дисциплины «Астрономия», рекомендованные ФГАУ «ФИРО» (протокол № 2 от 18 апреля 2018 г.);
* Устав КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей»;
* Локальные нормативные акты лицея КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей»;
* Лицензия Главного Управления по образованию и делам молодежи и молодежной политики Алтайского края от 27 октября 2014 года, серия 22Л 01 №0001358, регистрационный номер 412;
* Свидетельство о государственной аккредитации от 24 мая 2017, серия 22А OJ №0002244.

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок получения СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в очной форме обучения и соответствующие квалификации

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Уровень образования,**  **необходимый для приема**  **на обучение по ППССЗ** | **Наименование квалификации**  **(профессий Общероссийскому**  **классификатору профессий**  **рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)** | **Срок получения СПО**  **при очной форме**  **обучения** |
| На базе основного общего  образования | Специалист по поварскому и кондитерскому делу | 3 года 10 месяцев |

Общий объем образовательной программы составляет 5940 часа. Максимальный объем учебной нагрузки на обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, из них: 36 академических часов обязательной аудиторной учебной нагрузки, объем часов внеаудиторной самостоятельной работы составляет 18 час.

Общий объем практик составляет 684 часа (19 недель).

**1.3.Требования к абитуриенту**

Прием в лицей абитуриентов для обучения по данной программе осуществляется за счет средств краевого бюджета по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование.

Прием на обучение за счет бюджетных ассигнований краевого бюджета является общедоступным.

При поступлении в лицей абитуриенты должны предоставить подлинник документа об основном общем образовании, 6 фотографий размером 3х4 и медицинскую справку формы № 086У.

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения образовательной программы**

**2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

**Область профессиональной деятельности выпускников:**

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)[[1]](#footnote-1).

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Квалификация  «Специалист по поварскому  и кондитерскому делу» |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Осваивается |
| 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 | 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 | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Осваивается |

**2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции (общие и профессиональные)**

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать следующими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основные виды  деятельности | Код и наименование  компетенции | Показатели освоения компетенции |
| ПМ.01.  Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| **Умения:**  обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;  оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| **Знания:**  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);  методы контроля качества сырья, продуктов;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | **Практический опыт в:**  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья |
| **Умения:**  оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;  определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;  контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;  контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов |
| **Знания:**  методы обработки экзотических и редких видов сырья;  способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;  способы удаления излишней горечи из экзотических и редких ви­дов овощей;  способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;  санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;  формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья |
| ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Практический опыт в:**  организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;  контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности |
| **Умения:**  контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;  контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;  владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;  выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;  готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;  контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;  проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;  контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;  контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;  контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);  применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;  современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;  правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;  способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;  правила складирования упакованных полуфабрикатов;  требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| ПК 1.4.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:**  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости полуфабрикатов |
| ПМ.02.  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 | ПК 2.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| **Умения:**  обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| **Знания:**  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК 2.2.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых супов;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи супов;  организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость супов;  вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных супов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;  температура подачи супов сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных супов;  требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.3.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых соусов;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи соусов;  организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость соусов;  вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных соусов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;  температура подачи соусов сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;  требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.7.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.8.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:**  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ПМ.03.  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| **Умения:**  обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| **Знания:**  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;  правила утилизации непищевых отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК 3.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых соусов;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;  организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;  вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных холодных соусов, заправок;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых салатов;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи салатов;  организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость салатов;  вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных салатов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;  температура подачи салатов сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;  организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;  вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных канапе, холодных закусок;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;  требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;  обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.7.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:**  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ПМ.04.  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 4.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| **Умения:**  обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| **Знания:**  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;  правила утилизации непищевых отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК 4.2.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;  оценивать качество органолептическим способом;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных десертов;  организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  рассчитывать стоимость холодных десертов;  вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных десертов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;  температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных холодных десертов сложного 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 десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;  оценивать качество органолептическим способом;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих десертов;  организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  рассчитывать стоимость горячих десертов;  вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных десертов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;  правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;  оценивать качество органолептическим способом;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных напитков;  организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  рассчитывать стоимость холодных напитков;  вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных десертов, напитков;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;  температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;  правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;  оценивать качество органолептическим способом;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих напитков;  организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  рассчитывать стоимость горячих напитков;  вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных напитков;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;  температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;  правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.6.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:**  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков |
| ПМ.05.  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности |
| **Умения:**  оценивать наличие ресурсов;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;  оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте |
| **Знания:**  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);  методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;  важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и после­дующей проверки понимания персоналом своей ответственности  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;  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;  виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;  способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.2.  Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **Умения:**  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать ротацию продуктов;  оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;  определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;  доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);  соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;  выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;  проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;  контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;  температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;.  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| ПК 5.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |
| **Умения:**  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;  контролировать ротацию продуктов;  оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  доводить тесто до определенной консистенции;  определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  владеть техниками, контролировать применение техник,приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;  соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;  выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;  проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;  контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);  контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;  контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;  рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;  температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| ПК 5.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |
| **Умения:**  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;  контролировать ротацию продуктов;  оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  доводить тесто до определенной консистенции;  определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  владеть техниками, контролировать применение техник,приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;  соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;  выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;  проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;  контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);  контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;  контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;  рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;  температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| ПК 5.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |
| **Умения:**  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;  контролировать ротацию продуктов;  оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  доводить тесто до определенной консистенции;  определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  владеть техниками, контролировать применение техник,приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;  соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;  выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;  проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;  контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);  контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;  контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;  рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;  температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| ПК 5.6.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | **Практический опыт в:**  разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:**  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПМ.06.  Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.1.  Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;  разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков |
| **Умения:**  анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;  рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;  рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;  предлагать стиль оформления меню с учетом про­филя и концепции организации питания;  составлять понятные и привлекательные описания блюд;  выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;  владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;  анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню |
| **Знания:**  актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;  классификация организаций питания;  стиль ресторанного меню;  взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;  названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;  ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;  основные типы меню, применяемые в настоящее время;  принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;  сезонность кухни и ресторанного меню;  основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;  примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;  правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;  методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;  правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;  возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;  базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 6.2.  Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | **Практический опыт в:**  осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  координации деятельности подчиненного персонала |
| **Умения:**  взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;  планировать работу подчиненного персонала;  составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;  вести утвержденную учетно-отчетную документацию;  организовывать документооборот |
| **Знания:**  виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации питания;  методы эффективного планирования работы бригады/команды;  методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;  методы эффективной организации работы бригады/команды;  способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;  способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;  личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;  принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бри­гадира;  нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;  структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;  методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;  психологические типы характеров работников |
| ПК 6.3.  Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | **Практический опыт в:**  организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;  проведении инвентаризации запасов |
| **Умения:**  взаимодействовать со службой снабжения;  оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;  определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;  контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;  проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов  составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов |
| **Знания:**  требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;  назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;  изменения, происходящие в продуктах при хранении;  сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;  возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ;  причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фак­тор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).  способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требова­ния к обслуживанию;  современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;  методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;  порядок списания продуктов (потерь при хранении);  современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях пита­ния |
| ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | **Практический опыт в:**  планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персо­нала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)  контроле качества выполнения работ;  организации текущей деятельности персонала |
| **Умения:**  контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;  определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;  организовывать рабочие места различных зон кухни;  организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала |
| **Знания:**  нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:  санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,  положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;  отраслевые стандарты;  правила внутреннего трудового распорядка ресторана;  правила, нормативы учета рабочего времени персонала;  стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011  классификацию организаций питания;  структуру организации питания;  принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  схема, правила проведения производственного контроля;  основные производственные показатели подразделения организации питания;  правила первичного документооборота, учета и отчетности;  формы документов, порядок их заполнения;  контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;  современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;  правила составления графиков выхода на работу |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Практический опыт в:**  планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;  инструктировании, обучении на рабочем месте  оценке результатов обучения |
| **Умения:**  анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;  выбирать методы обучения, инструктирования;  составлять программу обучения;  оценивать результаты обучения;  координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;  объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;  проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов |
| **Знания:**  виды, формы и методы мотивации персонала;  способы и формы инструктирования персонала;  формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;  виды инструктажей, их назначение;  роль наставничества в обучении на рабочем месте;  методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;  личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;  правила составления программ обучения;  способы и формы оценки результатов обучения персонала;  методики обучения в процессе трудовой деятельности;  принципы организации тренингов, мастер­классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;  законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;  современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения |
| ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер) | ПК 7.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  ПК 7.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  ПК 7.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | **Практический опыт в:**  разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для  простых блюд;  расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;  организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для простых блюд;  контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; |
| **Умения:**  органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для простых блюд;  проводить расчеты по формулам;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых блюд;  выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для простых блюд;  обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы; |
| **Знания:**  ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для простых правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;  виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых блюд;  способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;  основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;  методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления простых блюд;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;  технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;  варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления простых блюд;  актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;  правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;  требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде |
| ПК 7.4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.  ПК 7.5. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.  ПК 7.6. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.  ПК 7.7. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.  ПК 7.8. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.  ПК 7.9. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные. | **Практический опыт в:**  приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; |
| **Умения:**  проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - оценивать качество готовых изделий  - презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию под руководством кондитера  - Готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание затраты на приготовление.  - профессионально реагировать на неожиданные ситуации  - Комбинировать вкус, текстуру и цвет |
| **Знания:**  ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,  - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила поведения бракеража;  - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;  - правила их безопасного использования;  - сочетания цветов, вкусов и текстур;  - разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме;  - методы приготовления, хранения и подачи;  - особенности национальных традиций;  - ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме. |

**2.3. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения общеобразовательных дисциплин, курсов**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия(регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов(герб, флаг, гимн);

2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

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

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

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

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

8. Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

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

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы устанавливаются для учебных предметов на базовом и углубленном уровнях.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных предметов на углубленном уровне ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоением основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету.

Предметные результаты освоения интегрированных учебных предметов ориентированы на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения или профессиональной деятельности.

**3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного,общего гуманитарного и социально-экономического;математического и общего естественнонаучного; 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.

Общеобразовательная подготовка, гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

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 дисциплин, учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных учебных дисциплин.

Распределение общеобразовательных дисциплин по предметным областям:

|  |  |
| --- | --- |
| Предметная область | Учебные дисциплины |
| Русский язык и литература | Русский язык |
| Литература |
| Родной язык и родная литература | Родной язык |
| Иностранные языки | Иностранный язык (немецкий) |
| Общественные науки | История |
| Обществознание |
| Математика и информатика | Математика |
| Информатика |
| Естественные науки | Физика |
| Химия |
| Биология |
| Астрономия |
| 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», «Химия», «Биология». Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Безопасность жизнедеятельности», «Психология общения». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

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

5.1. Учебный план

Учебный план разработан на основе ФГОС СПО, Примерной образовательной программе подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования", Устава лицея, Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения по практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования».

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 ОУП.08 Астрономия в объеме 36 часов обязательной нагрузки за счет объема часов вариативной части образовательной программы. Так как изменения в примерные программы общеобразовательных дисциплин не внесены, часы внутри учебного плана были перераспределены техникумом самостоятельно.

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

В перечень дополнительных предметов введена учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» - 39 часов, Основы проектной деятельности – 38 часов.

В учебный план введены следующие вариативные дисциплины и междисциплинарные курсы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Дисциплина | Кол-во часов |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 20 |
| ЕН.01 | Химия | 27 |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов сырья | 9 |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | 12 |
| ОП.04 | Организация обслуживания | 6 |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 6 |
| ОП.06 | Основы предпринимательской деятельности | 4 |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 6 |
| ОП.08 | Охрана труда | 9 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | 8 |
| ОП.10 | Финансовая грамотность | 36 |
| ОП.11 | Эффективное поведение на рынке труда | 36 |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет в общественном питании | 73 |
| ОП.13 | Сервисные технологии в ресторанном деле | 64 |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 28 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 40 |
| ПМ.01 | Экзамен по модулю | 12 |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 18 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 43 |
| ПМ.02 | Экзамен по модулю | 12 |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 31 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 30 |
| ПМ.03 | Экзамен по модулю | 12 |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 35 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 36 |
| ПМ.04 | Экзамен по модулю | 12 |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 31 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 47 |
| ПМ.05 | Экзамен по модулю | 12 |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 45 |
| УП.06 | Учебная практика | 36 |
| ПП.06 | Производственная практика | 36 |
| ПМ.06 | Экзамен по модулю | 12 |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания | 120 |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских  изделий | 116 |
| УП.07.02 | Учебная практика | 96 |
| ПП.07.02 | Производственная практика | 108 |
| ПМ.07 | Экзамен по модулю | 12 |

Деление на подгруппы осуществляется по 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, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | 18 |  |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  |  | 38 |  |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  |  | 18 |  |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |  |  |  | 30 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |  |  | 30 |  |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания |  | 36 |  |  |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий |  | 24 |  |  |
|  | Итого |  |  |  |  |

В учебном плане предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа студентов, осуществляемая на основе ФГОС СПО и ФГОС СОО 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 и ФГОС СОО 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 курсового проекта (работы) в учебном плане предусмотрены консультации для обучающихся. Время, отводимое на консультации предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Дисциплина | Количество часов |
| ОУП.01 | Русский язык | 6 |
| ОУПБ.04 | Математика | 6 |
| ОУПП.12 | Химия | 6 |
| ОУП.11 | Биология | 6 |
| ДУП.01 | Основы проектной деятельности | 24 |
| Итого |  | 48 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Дисциплина | Количество часов |
|  |  |  |
| ЕН.01 | Химия | 6 |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 6 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 6 |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 12 |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 6 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 6 |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 6 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 6 |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 12 |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания | 6 |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских  изделий | 6 |
| Итого |  | 96 |

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 45 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией.

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

**3.1. Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | Объем образовательной нагрузки | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр) | | | | | | | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | |
| Самостоятельная учебная нагрузка | Во взаимодействии с преподавателем | | | | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | |
| Зачеты | Экзамены | Нагрузка на дисциплины и МДК | | | | По практике производственной и учебной | Промежуточная аттестация | 1 сем17 нед. | 2 сем23 нед. | 3 сем17  нед. | 4 сем23  нед. | 5 сем17  нед. | 6 сем  23  нед. | 7 сем17  нед. | 8 сем23  нед. |
| Всего учебных занятий | в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК | | |
| Теоретическое обуч. | Лаб. и практ. занятий | Курсовых работ | 17нед. | 23 нед. |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **11** | **4** | **1476** |  | **1404** |  |  |  |  |  | **612** | **864** |  |  |  |  |  |  |
| **ОУП** | **Общие учебные предметы** |  |  | **1071** | **0** | **1047** | **552** | **495** |  |  |  | **401** | **670** |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.01 | Русский язык |  | 2 | 90 |  | 78 | 30 | 48 |  |  | 12 | 36 | 54 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.02 | Литература | 2 |  | 117 |  | 117 | 117 | 0 |  |  |  | 28 | 89 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.03 | Иностранный язык | 2 |  | 117 |  | 117 | 1 | 116 |  |  |  | 48 | 69 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.04 | Математика |  | 2 | 168 |  | 156 | 104 | 52 |  |  | 12 | 32 | 136 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.05 | История | 2 |  | 117 |  | 117 | 15 | 102 |  |  |  | 32 | 85 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.06 | Физическая культура | 1,2 |  | 117 |  | 117 | 15 | 102 |  |  |  | 38 | 79 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | 1 |  | 70 |  | 70 | 60 | 10 |  |  |  | 70 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.08 | Астрономия | 1 |  | 36 |  | 36 | 33 | 3 |  |  |  | 36 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.10 | Физика | 2 |  | 97 |  | 97 | 76 | 21 |  |  |  | 26 | 71 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.15 | Обществознание (включая экономику и право) | 2 |  | 108 |  | 108 | 68 | 40 |  |  |  | 21 | 87 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.16 | Родной язык | 1 |  | 34 |  | 34 | 33 | 1 |  |  |  | 34 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| **ОУПП.00** | **Профильные предметы** |  |  | **304** |  | **280** | **173** | **107** |  |  |  | **152** | **152** |  |  |  |  |  |  |
| ОУПП.14 | Информатика | 2 |  | 100 |  | 100 | 39 | 61 |  |  |  | 26 | 74 |  |  |  |  |  |  |
| ОУПП.11 | Биология |  | 1 | 84 |  | 72 | 57 | 15 |  |  | 12 | 84 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| ОУПП.12 | Химия |  | 2 | 120 |  | 108 | 77 | 31 |  |  | 12 | 42 | 78 |  |  |  |  |  |  |
| **ДУП.00** | **Дополнительные учебные предметы** |  |  | **101** |  | **77** | **59** | **18** |  |  |  | **59** | **42** |  |  |  |  |  |  |
| ДУП.01 | Основы проектной деятельности | 2 |  | 62 |  | 38 | 26 | 12 |  |  | 24 | 20 | 42 |  |  |  |  |  |  |
| ДУП.02 | Правовые основы профессиональной деятельности | 1 |  | 39 |  | 39 | 33 | 6 |  |  |  | 39 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| **ПП** | **Профессиональная подготовка** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **5** |  | **452** | **18** | **434** | **110** | **324** |  |  |  |  |  | **74** | **80** | **66** | **54** | **112** | **48** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 7 |  | 36 |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |
| ОГСЭ.02 | История | 3 |  | 36 |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 8 |  | 184 | 18 | 166 |  | 166 |  |  |  |  |  | 20 | 43 | 39 | 26 | 17 | 21 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 8 |  | 164 |  | 164 | 6 | 158 |  |  |  |  |  | 18 | 37 | 27 | 28 | 27 | 27 |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | 7 |  | 32 |  | 32 | 32 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | **2** |  | **207** |  | **193** | **157** | **36** |  |  |  |  |  |  | **37** | **124** | **32** |  |  |
| ЕН.01 | Химия | 6 |  | 171 | 8 | 157 | 121 | 36 |  |  |  |  |  |  | 37 | 88 | 32 |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 5 |  | 36 |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **11** | **2** | **881** | **72** | **801** | **398** | **403** |  |  |  |  |  | **253** | **72** | **201** | **72** | **127** | **76** |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | 3 |  | 64 |  | 64 | 33 | 31 |  |  |  |  |  | 64 |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов сырья | 4 |  | 105 | 7 | 98 | 64 | 34 |  |  |  |  |  | 80 | 18 |  |  |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питанием | 4 |  | 76 | 6 | 70 | 43 | 27 |  |  |  |  |  | 45 | 25 |  |  |  |  |
| ОП.04 | Организация обслуживания | 5 |  | 70 | 6 | 64 | 30 | 34 |  |  |  |  |  |  |  | 64 |  |  |  |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 7 |  | 102 | 6 | 96 | 54 | 42 |  |  |  |  |  |  |  | 48 | 24 | 24 |  |
| ОП.06 | Основы предпринимательской деятельности | 7 |  | 36 | 4 | 32 | 20 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |  |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 6 |  | 102 | 6 | 96 | 24 | 72 |  |  |  |  |  |  |  | 48 | 48 |  |  |
| ОП.08 | Охрана труда | 3 |  | 41 | 9 | 32 | 22 | 10 |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | 4 |  | 76 | 6 | 70 | 20 | 50 |  |  |  |  |  |  | 29 | 41 |  |  |  |
| ОП.10 | Финансовая грамотность | 8 |  | 36 |  | 36 | 18 | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ОП.11 | Эффективное поведение на рынке труда | 3 |  | 36 | 4 | 32 | 18 | 14 |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет в общественном питании |  | 8 | 73 | 9 | 60 | 28 | 32 |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  | 36 | 24 |
| ОП.13 | Сервисные технологии в ресторанном деле |  | 8 | 64 | 9 | 51 | 24 | 27 |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  | 35 | 16 |
| **ПЦ.00** | **Профессиональный цикл** | **19** | **14** | **2708** | **72** | **2378** | **468** | **374** | **36** |  | **168** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | **2** | **3** | **292** | **8** | **248** | **64** | **40** |  |  | **24** |  |  |  | **248** |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | 4 | 60 | 4 | 44 | 34 | 10 |  |  |  |  |  |  | 44 |  |  |  |  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | 4 | 76 | 4 | 60 | 30 | 30 |  |  |  |  |  |  | 60 |  |  |  |  |
| УП.01.01 | Учебная практика | 4 |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |
| ПП.01.01 | Производственная практика | 4 |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |
| ПМ.01.ЭК | Экзамен по модулю |  | 4 | 12 |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  | 136 |  | 104 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **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** | **2** | **3** | **409** | **9** | **358** | **66** | **60** |  |  | **24** |  |  |  |  | **104** | **254** |  |  |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 6 | 52 | 3 | 37 | 29 | 8 |  |  | 6 |  |  |  |  | 18 | 19 |  |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления,  подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 6 | 129 | 6 | 105 | 37 | 52 |  |  | 6 |  |  |  |  | 50 | 55 |  |  |
| УП.02.01 | Учебная практика | 6 |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |
| ПП.02.01 | Производственная практика | 6 |  | 144 |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  |
| ПМ.02.ЭК | Экзамен по модулю |  | 6 | 12 |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  | 181 |  | 142 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **2** | **3** | **285** | **12** | **237** | **59** | **34** |  |  | **24** |  |  |  |  | **63** | **174** |  |  |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 6 | 63 | 6 | 45 | 33 | 12 |  |  | 6 |  |  |  |  | 19 | 26 |  |  |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления,  подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 6 | 66 | 6 | 48 | 26 | 22 |  |  | 6 |  |  |  |  | 20 | 28 |  |  |
| УП.03.01 | Учебная практика | 6 |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 24 | 12 |  |  |
| ПП.03.02 | Производственная практика | 6 |  | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |
| ПМ.03.ЭК | Экзамен по модулю |  | 6 | 12 |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  | 129 |  | 93 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.04** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **2** | **3** | **259** | **8** | **215** | **60** | **47** |  |  | **24** |  |  |  |  |  |  | **143** | **72** |
| МДК.04.01 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |  | 7 | 67 | 4 | 51 | 36 | 15 |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  | 51 |  |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления,  подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 7 | 72 | 4 | 56 | 24 | 32 |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  | 56 |  |
| УП.04.01 | Учебная практика | 7 |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |
| ПП.04.02 | Производственная практика | 8 |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПМ.04.ЭК | Экзамен по модулю |  | 8 | 139 |  | 107 |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.05** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **2** | **3** | **354** | **11** | **307** | **73** | **54** |  |  | **24** |  |  |  |  | **20** | **179** | **108** |  |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |  | 6 | 63 | 8 | 43 | 27 | 16 |  |  | 6 |  |  |  |  | 20 | 23 |  |  |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |  | 6 | 99 | 3 | 84 | 46 | 38 |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 84 |  |  |
| УП.05.01 | Учебная практика | 6 |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| ПП.05.02 | Производственная практика | 7 |  | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |
| ПМ.05.ЭК | Экзамен по модулю |  | 7 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  | 162 |  | 127 |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | **2** | **1** | **333** | **6** | **303** | **55** | **48** |  | **20** | **12** |  |  |  |  |  |  | **47** | **256** |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала |  |  | 141 | 6 | 123 | 55 | 48 |  | 20 |  |  |  |  |  |  |  | 47 | 76 |
| УП.06.01 | Учебная практика | 8 |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ПП.06.02 | Производственная практика | 8 |  | 144 |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |
| ПМ.06.ЭК | Экзамен по модулю |  | 8 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  | 141 |  | 123 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)** | **2** | **3** | **632** | **18** | **566** | **91** | **91** |  |  | **36** |  |  | **235** | **331** |  |  |  |  |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания |  | 3 | 120 | 12 | 90 | 43 | 47 |  |  | 12 |  |  | 90 |  |  |  |  |  |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий |  | 4 | 116 | 6 | 92 | 48 | 44 |  |  | 12 |  |  | 49 | 43 |  |  |  |  |
| УП.07.01 | Учебная практика | 4 |  | 168 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.07.02 | Производственная практика | 4 |  | 216 |  | 168 |  |  |  |  |  |  |  | 96 | 72 |  |  |  |  |
| ПМ.07.ЭК | Экзамен квалификационный |  | 4 | 12 |  | 216 |  |  |  |  | 12 |  |  |  | 216 |  |  |  |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  | 236 |  | 182 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Учебная и производственная (по профилю специальности) практики** |  |  | **1356** |  | **1356** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Учебная практика** |  |  | **492** |  | **492** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Производственная (по профилю специальности) практика** |  |  | **864** |  | **864** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПДП** | **Производственная практика (преддипломная)** |  |  | **144** |  | **144** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **144** |
| **Всего** | | **43** | **24** | **5940** | **170** | **5426** | **1996** | **1678** |  |  | **198** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  | **Всего** | Дисциплин и МДК | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1. Программа обучения по специальности** |  |  |  |  | Учебной практики | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Подготовка к защите дипломного проекта (работы) |  |  |  |  | Производственной практики | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Защита дипломного проекта (работы) |  |  |  |  | Преддипломной практики | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Демонстрационный экзамен |  |  |  |  | Консультации | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | *Государственный экзамен* |  |  |  |  | Экзамены | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Самостоятельная работа | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | ВСЕГО | | | | | **612** | **864** | **612** | **864** | **612** | **900** | **612** | **684** |
|  |  |  |  |  |  |  | Количество экзаменов | | | | | **1** | **3** | **1** | **3** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Количество зачетов | | | | | **4** | **7** | **4** | **7** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Государственная итоговая аттестация** | |  |  |  |  |  | | | | |  |  |  |  |  |  |  | **216** |

**3.2. 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.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

1 курс

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Предмет | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Бюджет времени | Январь | | | | Февраль | | | | | Март | | | | | Апрель | | | | | Май | | | | Июнь | | | | Бюджет времени |
| 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29,30-1,4,5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-29.10-2.11 | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-30 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-30 | 1-11 | 12-18 | 19-25 | 26-31,1 | | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-28,1 | | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-29 | 30,31-1,4,5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27,28,29-2,3 | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 25-31 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18,19 | 20 | 21 | 22 | | 23 | 24 | 25 | 26 | | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 |
| ОУП.01 | Русский язык | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 2 | 2 | 4 | 36 | К | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 |  | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 42 |
| ОУП.02 | Литература | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  | 28 | К | 5 | 4 | 4 | | 4 | 4 | 4 | 4 | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |  | 89 |
| ОУП.03 | Иностранный язык | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |  |  |  |  |  | 48 | К | 5 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |  | 69 |
| ОУП.04 | Математика | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 2 | 2 |  | 2 | 2 | 32 | К | 4 | 4 | 4 | | 6 | 6 | 6 | 4 | | 6 | 4 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 4 | 4 | 4 | 6 | 2 | 124 |
| ОУП.05 | История | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 32 | К | 2 | 4 | 4 | | 4 | 4 | 4 | 4 | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 4 | 4 | 2 | 2 | 1 | 85 |
| ОУП.06 | Физическая культура | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 38 | К | 2 | 4 | 4 | | 4 | 4 | 4 | 4 | | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 3 | 79 |
| ОУП.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |  | 4 | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 6 | 70 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |
| ОУП.08 | Астрономия | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 36 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.10 | Физика |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  | 26 | К | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 |  | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 71 |
| ОУП.15 | Обществознание (включая экономику и право) |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 1 | 21 | К | 2 | 4 | 4 | | 4 | 4 | 4 | 4 | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 1 | 87 |
| ОУП.16 | Родной язык | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 34 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |
| ОУПП.14 | Информатика |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 2 | 2 |  |  | 2 | 2 | 2 | 26 | К | 2 | 4 | 4 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 4 | 74 |
| ОУПП.11 | Биология | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |  | 4 | 6 | 6 | 6 | 6 | 4 | 16 | 72 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |
| ОУПП.12 | Химия | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 |  | 42 | К |  | 4 | 4 | | 4 | 4 | 4 | 4 | | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 |  | 66 |
| ДУП.01 | Основы проектной деятельности |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 20 | К | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 |  | | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 |  | 18 |
| ДУП.02 | Правовые основы профессиональной деятельности | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 39 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6/6 |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18/  18  /24 |
|  | **Итого** | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 24 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 48 | 612 | К | 28 | 36 | 36 | | 36 | 36 | 36 | 28 | | 36 | 28 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 28 | 36 | 28 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 16 | 864 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Предмет | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Бюджет времени | Январь | | | | Февраль | | | | | Март | | | | | Апрель | | | | | Май | | | | Июнь | | | | Бюджет времени |
| 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29,30-1,4,5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-29.10-2.11 | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-30 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-30 | 1-11 | 12-18 | 19-25 | 26-31,1 | | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-28,1 | | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-29 | 30,31-1,4,5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27,28,29-2,3 | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 25-31 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18,19 | 20 | 21 | 22 | | 23 | 24 | 25 | 26 | | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 |
| ОГСЭ.02 | История | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 36 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 20 | К | 2 | 4 | 4 | | 4 | 4 | 4 | 2 | | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 43 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 18 | К | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 6 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 37 |
| ЕН.01 | Химия |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | К | 4 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 4 | 4 | 2 | 2 | 4 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 37 |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 4 | 2 | 64 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов сырья | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 4 | 6 | 6 | 6 | 80 | К | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питанием | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 5 | 2 |  |  | 45 | К | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 |  | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 25 |
| ОП.08 | Охрана труда | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 32 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 |  | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 29 |
| ОП.11 | Эффективное поведение на рынке труда | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 32 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов60 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | К | 4 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 |  | | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 2 | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 44 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | К | 6 | 4 | 4 | | 4 | 4 | 4 | 4 | | 4 |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 60 |
| УП.01.01 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | К |  | 6 | 6 | | 6 | 6 | 6 | 6 | | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПП.01.01 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 36 | 30 |  | 72 |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  | 90 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |  | 4 | 4 | 4 | 1 |  |  |  | 49 |  | 4 | 4 | 4 | | 4 | 4 | 4 | 4 | | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 43 |
| УП.07.01 | Учебная практика | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  | 96 |  |  | 6 | 6 | | 6 | 6 | 6 | 6 | | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПП.07.02 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | 14 | 28 | 36 | 36 | 36 | 36 | 30 |  |  |  | 216 |
|  | Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 | 12 |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 24 |
|  | **Итого** | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 36 | 36 | 36 | 24 | 36 | 36 | 36 | 36 | 32 | 32 | 30 | 574 | К | 28 | 36 | 36 | | 36 | 36 | 36 | 28 | | 36 | 28 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 28 | 36 | 28 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 26 | 814 |

2 курс

3 курс

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Предмет | | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Бюджет времени | Январь | | | | Февраль | | | | | Март | | | | | Апрель | | | | | Май | | | | | | Июнь | | | | | | | | Бюджет времени | |
| 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29,30-1,4,5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-29.10-2.11 | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-30 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-30 | 1-11 | 12-18 | 19-25 | 26-31,1 | | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-28,1 | | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-29 | 30,31-1,4,5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27,28,29-2,3 | 4-10 | 11-17 | 18-24 | | 25-31 | | 1-7 | | 8-14 | | 15-21 | | 22-28 | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18,19 | 20 | 21 | 22 | | 23 | 24 | 25 | 26 | | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | | 39 | | 40 | | 41 | | 42 | | 43 | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 27 | К | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 1 | | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 55 | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 5 | 39 | К | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 55 | |
| ЕН.01 | Химия | | 6 | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 6 | 6 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 7 | 88 | К | 2 | 2 | 1 | | 2 | 2 | 2 | 1 | | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 120 | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 36 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 36 | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 41 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 41 | |
| ОП.04 | Организация обслуживания | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 64 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 64 | |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 5 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 48 | К | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 72 | |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 48 | К | 6 | 5 | 2 | | 4 | 4 | 2 | 3 | | 4 | 2 | 2 | 2 | 3 | 1 | 4 | 2 | 2 |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 96 | |
| МДК.02.01 | Организация процессовприготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 18 | К | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 37 | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 33 | 5 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 5 | 50 | К | 4 | 5 | 2 | | 4 | 4 | 3 | 2 | | 4 | 4 | 4 | 4 | 6 | 2 | 2 | 2 | 3 |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 105 | |
| УП. 02.01 | Учебная практика | |  |  |  |  | 6 |  | 6 |  | 6 |  | 6 |  | 6 |  | 6 |  |  | 36 | К |  |  | 6 | |  | 6 |  | 6 | |  |  |  | 6 |  | 6 |  | 6 |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 72 | |
| ПП. 02.01 | Производственная практика | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 24 | 36 | 36 | | 36 | | 12 | |  | |  | |  | | 144 | |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 19 | К | 3 | 3 | 2 | | 1 | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 45 | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 20 | К | 3 | 3 | 2 | | 4 | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 48 | |
| УП.03.01 | Учебная практика | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 6 |  | 6 |  | 6 |  | 24 | К |  |  | 6 | |  |  |  |  | |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 36 | |
| ПП.03.01 | Производственная практика | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | | 24 | | 36 | | 36 | | 12 | | 108 | |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 20 | К | 5 | 4 | 1 | | 1 | 2 | 4 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 43 | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | 4 | 5 | 5 | | 5 | 5 | 5 | 5 | | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 6 | 7 | 3 |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 84 | |
| УП.05.01 | Учебная практика | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 6 |  | 6 |  | | 6 |  |  | 6 | 6 | 12 | 6 | 6 | 12 | 6 |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 72 | |
| Промежуточная аттестация | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | | 24 | | 36 | | 60 | |
|  | **Итого** | | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 578 | К | 33 | 33 | 33 | | 33 | 33 | 32 | 27 | | 32 | 24 | 32 | 34 | 32 | 33 | 25 | 28 | 29 | 34 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 1393 | |
| Индекс | | Предмет | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Бюджет времени | Январь | | | | Февраль | | | | | Март | | | | | Апрель | | | | | Май | | | | | Июнь | | | | | | | | Бюджет времени | |
| 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29,30-1,4,5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-29.10-2.11 | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-30 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-30 | 1-11 | 12-18 | 19-25 | 26-31,1 | | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-28,1 | | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-29 | 30,31-1,4,5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27,28,29-2,3 | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 25-31 | | 1-7 | | 8-14 | | 15-21 | | 22-28 | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18,19 | 20 | 21 | 22 | | 23 | 24 | 25 | 26 | | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | | 40 | | 41 | | 42 | | 43 | |
| ОГСЭ.03 | | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 17 | К | 3 | 3 | 3 | | 3 | 3 | 3 | 3 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | 38 | |
| ОГСЭ.05 | | Психология общения |  |  |  | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 32 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | 32 | |
| ОП.05 | | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  | 24 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | 24 | |
| ОП.06 | | Правовые основы профессиональной деятельности |  |  |  | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 32 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | 32 | |
| ОП.10 | | Финансовая грамотность |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | 6 | 6 | 6 | | 6 | 4 | 4 | 4 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | 36 | |
| ОП.12 | | Бухгалтерский учет в общественном питании |  |  |  | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 4 | 3 | 2 | 2 | 2 |  | 36 | К | 4 | 4 | 2 | | 4 | 2 | 4 | 4 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | 60 | |
| ОП.13 | | Сервисные технологии в ресторанном деле |  |  |  | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 |  | 35 | К | 4 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | 51 | |
| МДК.04.01 | | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов |  |  |  | 4 | 3 | 4 | 2 | 4 | 3 | 5 | 3 | 5 | 2 | 6 | 4 | 4 | 2 | 51 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | 51 | |
| МДК.04.02 | | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |  |  |  | 4 | 5 | 3 | 4 | 4 | 3 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 5 | 4 | 56 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | 56 | |
| УП.04.01 | | Учебная практика |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 6 |  | 6 |  | 6 |  | 6 | 6 |  | 36 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | 36 | |
| ПП.04.01 | | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К |  |  |  | |  |  |  |  | | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | 72 | |
| МДК.06.01 | | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |  |  |  | 2 | 3 | 3 | 2 | 7 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 5 | 4 | 4 |  | 47 | К | 12 | 10 | 10 | | 10 | 12 | 10 | 12 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | 123 | |
| УП.06.01 | | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К |  | 6 | 6 | | 6 | 6 | 6 | 6 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | 36 | |
| ПП.06.01 | | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  | 36 | 36 | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | 144 | |
| ПП.05.01 | | Производственная практика |  | 36 | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | 108 | |
|  | | Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 24 | 24 | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | 60 | |
| ПДП | | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 36 | 36 |  |  | |  | |  | |  | |  | | 144 | |
| ГИА | | Государственная итоговая аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 216 | |
|  | | **Итого** |  | 36 | 36 | 36 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 33 | 32 | 34 | 34 | 561 | К | 33 | 35 | 33 | | 35 | 33 | 33 | 34 | | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 1409 | |

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

ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

• личностных:

воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

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

способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности до­стижения поставленных коммуникативных задач;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, по­требность речевого самосовершенствования;

• метапредметных:

владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (по­ниманием), говорением, письмом;

владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использо­вание приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, обще­ственно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличност­ного и межкультурного общения;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, по­лучаемую из различных источников;

умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой инфор­мации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изуче­ния русского языка;

• предметных:

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

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

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

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

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

сформированность представлений об изобразительно-выразительных возмож­ностях русского языка;

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

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

владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово­родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного вос­приятия и интеллектуального понимания;

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Введение

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

Практические занятия

Освоение общих закономерностей лингвистического анализа.

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

Язык и речь. Функциональные стили речи

Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты.

Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, умест­ность употребления языковых средств. Функциональные стили речи и их особенности.

Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообще­ние и др.

Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально­делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.

Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистиче­ского стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особен­ности построения публичного выступления.

Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.

Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтакси­ческое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста.

Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи.

Лингвостилистический анализ текста.

Практические занятия

Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.

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

Анализ структуры текста.

Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.

Освоение видов переработки текста.

Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.

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

Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотно­шение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетиче­ский разбор слова.

Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произно­шение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфо­эпического словаря.

Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллите­рация.

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

Практические занятия

Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка.

Сопоставление устной и письменной речи.

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

Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова.

Наблюдение над выразительными средствами фонетики

Лексикология и фразеология

Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.

Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимство­ванная лексика, старославянизмы).

Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологиче­ская лексика.

Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явле­ния традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки.

Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеоло­гизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико­фразеологический разбор.

Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреб­лении фразеологических единиц и их исправление.

Практические занятия

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

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

Лексический и фразеологический анализ слова.

Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.

Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.

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

Морфемика, словообразование, орфография

Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.

Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Осо­бенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ.

Употребление приставок в разных стилях речи. Употребление суффиксов в разных стилях речи. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором одно­коренных слов.

Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при- / пре-. Правописание сложных слов.

Практические занятия

Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.

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

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

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

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

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

Морфология и орфография

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

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

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

Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Право­писание числительных. Морфологический разбор имени числительного.

Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода.

Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местои­мений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения.

Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. Синонимия местоименных форм.

Глагол. Грамматические признаки глагола.

Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание не с гла­голами. Морфологический разбор глагола.

Употребление форм глагола в речи. Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повы­шения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художе­ственном тексте.

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

Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.

Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание не с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.

Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий.

Наречие. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Право­писание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов.

Морфологический разбор наречия.

Употребление наречия в речи. Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.

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

Служебные части речи

Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных пред­логов (в течение, в продолжение, вследствиеи др.) от слов-омонимов.

Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существитель­ных с предлогами благодаря, вопреки, согласнои др.

Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов тоже, также, что­бы, затоот слов-омонимов.

Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.

Частица как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц неи нис разными частями речи. Частицы как средство выразительности речи.Употреб­ление частиц в речи.

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

Практические занятия

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

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

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

Сопоставление лексического и грамматического значения слов.

Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучащихся.

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

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

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

Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.

Синтаксис и пунктуация

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

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

Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицатель­ные предложения. Интонационное богатство русской речи.

Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функ­ции и роль порядка слов в предложении.

Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подле­жащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Синонимия состав­ных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте.

Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение).

Роль второстепенных членов предложения в построении текста.

Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте.

Односоставное и неполное предложение.

Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего.

Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого.

Синонимия односоставных предложений. Предложения односоставные и дву­составные как синтаксические синонимы; использование их в разных типах и стилях речи. Использование неполных предложений в речи.

Односложное простое предложение. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.

Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. Синони­мика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов.

Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определе­ний. Синонимия обособленных и необособленных определений. Обособление прило­жений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения.

Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предло­жения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте.

Знаки препинания при обращении. Использование обращений в разных стилях речи как средства характеристики адресата и передачи авторского отношения к нему.

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

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

Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.

Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Синонимика простых и сложных предложений (простые и сложноподчиненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения).

Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена пря­мой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах.

Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.

Практические занятия

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

Наблюдение над существенными признаками словосочетания.

Особенности употребления словосочетаний.

Синонимия словосочетаний.

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

Анализ роли разных типов простых и сложных предложений в текстообразовании.

Сопоставление устной и письменной речи.

Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов.

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

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

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

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

Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.

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.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Профили профессионального образования |
| естественно-научный |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения |
| Введение | 2 |
| Язык и речь. Функциональные стили речи | 14 |
| Фонетика, орфоэпия, графика, орфография | 8 |
| Лексикология и фразеология | 10 |
| Морфемика, словообразование, орфография | 10 |
| Морфология и орфография | 14 |
| Синтаксис и пунктуация | 20 |
| Итого | 78 |
| Консультации | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | 6 |
| Всего | 90 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Введение | Извлекать из разных источников и преобразовывать инфор­мацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры;  характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа — носителя языка; анализировать пословицы и поговорки о русском языке;  составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме;  приводить примеры, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны;  определять тему, основную мысль текстов о роли русского языка в жизни общества;  вычитывать разные виды информации; проводить языковой разбор текстов; извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем);  преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека |
| Язык и речь. Функцио­нальные стили речи | Выразительно читать текст, определять тему, функциональ­ный тип речи, формулировать основную мысль художествен­ных текстов;  вычитывать разные виды информации;  характеризовать средства и способы связи предложений в тексте;  выполнять лингвостилистический анализ текста; определять авторскую позицию в тексте; высказывать свою точку зрения по проблеме текста;  характеризовать изобразительно-выразительные средства языка, указывать их роль в идейно-художественном содержании текста;  составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста;  анализировать речь с точки зрения правильности, точности, вы­разительности, уместности употребления языковых средств;  подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художе­ственных произведений;  оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русско­го литературного языка;  исправлять речевые недостатки, редактировать текст;  выступать перед аудиторией сверстников с небольшими ин­формационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему;  анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира;  различать тексты разных функциональных стилей (экстра­лингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных син­таксических конструкций);  анализировать тексты разных жанров научного (учебно­научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи;  создавать устные и письменные высказывания разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор);  подбирать тексты разных функциональных типов и стилей; осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию) |
| Фонетика, орфоэпия, графика, орфография | Проводить фонетический разбор; извлекать необходимую ин­формацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;  извлекать необходимую информацию из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использовать ее в различных видах деятельности;  строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;  проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т.д.;  извлекать необходимую информацию из орфоэпических сло­варей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись) |
| Лексикология и фразеология | Аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их;  объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи; извлекать необходимую информацию из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использовать эту информацию в различных видах деятельности;  познавать основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение) |
| Морфемика,  словообразование,  орфография | Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извле­кать его из текста;  проводить морфемный, словообразовательный, этимологиче­ский, орфографический анализ;  извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;  характеризовать словообразовательные цепочки и словообра­зовательные гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов;  опознавать основные выразительные средства словообразова­ния в художественной речи и оценивать их;  извлекать необходимую информацию из морфемных, слово­образовательных и этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных;  использовать этимологическую справку для объяснения право­писания и лексического значения слова |
| Морфология и орфография | Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извле­кать его из текста, анализировать с точки зрения текстообра­зующей роли;  проводить морфологический, орфографический, пунктуаци­онный анализ;  извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;  определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;  проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения при­знаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;  составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфо­грамм, пунктограмм;  извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании |
| Синтаксис и пунктуация | Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извле­кать его из текста, анализировать с точки зрения тексто­образующей роли, проводить языковой разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный, этимологи­ческий, морфологический, синтаксический, орфографический, пунктуационный);  комментировать ответы товарищей;  извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунк­туационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;  составлять синтаксические конструкции (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, соблюдая основные синтаксические нормы;  проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения при­знаков, характеристик, фактов и т.д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;  определять роль синтаксических конструкций в текстообразо­вании; находить в тексте стилистические фигуры;  составлять связное высказывание (сочинение) на лингвистиче­скую тему в устной и письменной форме по теме занятия;  извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма;  производить синонимическую замену синтаксических кон­струкций;  составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме;  пунктуационно оформлять предложения с разными смысловы­ми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях;  составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам |

ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литера­тура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

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

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готов­ность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятель­ности;

толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и спо­собность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

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

эстетическое отношение к миру;

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

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

метапредметных:

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

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

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

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

предметных:

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

сформированность навыков различных видов анализа литературных произ­ведений;

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

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

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

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

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

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

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

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Введение

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

РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА

Развитие русской литературы и культуры  
в первой половине XIX века

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

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

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

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

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

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

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

Александр Сергеевич Пушкин (1799 — 1837)

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

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

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

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). Стихотворения «Воспоминания в Царском Селе», «Погасло дневное светило.», «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)

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

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

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

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

В. Г. Белинский « Стихотворения М. Лермонтова».

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

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

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

Творческие задания. 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)

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

Для чтения и изучения. «Портрет».

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

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

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

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

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

Творческие задания. 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).

Особенности развития русской литературы  
во второй половине XIX века

Культурно-историческое развитие России середины XIXвека. Конфликт либераль­ного дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живопи­си второй половины XIX века. (И.К.Айвазовский, В.В. Верещагин, В.М.Васнецов, Н.Н.Ге, И.Н.Крамской, В.Г. Перов, И. Е. Репин, В. И.Суриков). Мастера русского реалистического пейзажа (И. И. Левитан, В. Д. Поленов, А. К. Саврасов, И. И. Шишкин, Ф.А.Васильев, А.И.Куинджи) (на примере 3—4 художников по выбору препо­давателя). Содружество русских композиторов «Могучая кучка» (М. А. Балакирев, М. П. Мусоргский, А. И. Бородин, Н. А. Римский-Корсаков).

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

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

П. Чехова и ее сценическое воплощение. Поэзия «чистого искусства», и реалисти­ческая поэзия.

Для чтения и обсуждения. В. Г. Белинский «Литературные мечтания». А.И.Гер- цен «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 XIXвека: И. К. Айвазовского,

В. Верещагина, В. М. Васнецова, Н. Н. Ге, И. Н. Крамского, В. Г. Перова, И. Е. Репина, В. И. Сурикова, И. И. Левитана, В. Д. Поленова, А. К. Саврасова, И. И. Шишкина, Ф. А. Васильева, А. И. Куинджи.

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

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

Александр Николаевич Островский (1823—1886)

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

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

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

Малый театр и драматургия А.Н.Островского.

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

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

Н.А.Добролюбов, Д.И.Писарев, А.П.Григорьев о драме «Гроза».

Демонстрация. Фрагменты из музыкальных сочинений на сюжеты произведений

А. Н. Островского.

Повторение. Развитие традиций русского театра.

Теория литературы. Драма. Комедия.

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Значение творче­ства А.Н.Островского в истории русского театра»; «Мир Островского на сцене и на экране»; «Мир купечества у Гоголя и Островского». Подготовка сообщений: «Экранизация произведений А.Н.Островского», «Крылатые выражения в произ­ведениях А. Н. Островского и их роль в раскрытии характеров героев, идейного содержания».

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

Иван Александрович Гончаров (1812—1891)

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

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

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

Гончаров — мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова

Для чтения и изучения. Роман «Обломов».

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

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

Теория литературы. Социально-психологический роман.

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

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

Иван Сергеевич Тургенев (1818 — 1883)

Жизненный и творческий путь И.С.Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И.С.Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация обще­ственных явлений в романах И. С. Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста.

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

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

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).

Николай Гаврилович Чернышевский (1828 —1889)

Краткий очерк жизни и творчества Н. Г. Чернышевского.

Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе. Особенности жанра и композиции романа. Утопические идеи в романе Н. Г. Чернышевского. Нравственные и идеологические проблемы в романе. «Женский вопрос» в романе. Образы «новых людей». Теория «разумного эгоизма». Образ «особенного человека» Рахметова. Противопоставление «новых людей» старому миру. Теория «разумного эгоизма» как философская основа романа. Роль снов Веры Павловны в романе. Чет­вертый сон как социальная утопия. Смысл финала романа.

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

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

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

Теория литературы. Утопия. Антиутопия.

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

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

Николай Семенович Лесков (1831—1895)

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

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

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

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

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

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

Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889)

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

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

Замысел, история создания «Истории одного города». Своеобразие жанра, компо­зиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык.

Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.

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

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

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

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

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

Творческие задания. Подготовка сценария театрализованного представления «Градоначальники Салтыкова-Щедрина». Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям М. Е. Салтыкова-Щедрина (по выбору сту­дентов).

Федор Михайлович Достоевский (1821—1881)

Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного).

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

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

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

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

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

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

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

Теория литературы. Полифонизм романов Ф. М.Достоевского.

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

Творческое задание. Подготовка вопросов для проведения дискуссии «Личность Раскольникова».

Лев Николаевич Толстой (1828—1910)

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

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

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

Роман «Анна Каренина». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина».

Краткий обзор творчества позднего периода: «Крейцерова соната», «Хаджи- Мурат».

Мировое значение творчества Л.Н.Толстого. Л.Н.Толстой и культура XX века.

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

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

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

Теория литературы. Понятие о романе-эпопее.

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

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

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

Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Л.Н.Толстого.

Наизусть. Отрывок из романа «Война и мир» (по выбору студентов).

Антон Павлович Чехов (1860—1904)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепро­никающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов

П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер.

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

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

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

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

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

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

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

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

Демонстрации. Портреты А.П.Чехова работы художников Н.П.Ульянова,

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

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

Поэзия второй половины XIX века

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

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 Лави- нии», «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 XIXвека». Исследование и подготовка доклада «Мой любимый поэт второй половины XIXвека».

Федор Иванович Тютчев (1803—1873)

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

Для чтения и изучения. Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, приро­да.», «Умом Россию не понять.», «Эти бедные селенья.», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас — и все бы­лое.»), «Я помню время золотое.», «Тени сизые 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).

Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892)

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

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

Для чтения и обсуждения. Стихотворения «Облаком волнистым.», «Какое сча­стье — ночь, и мы одни.», «Уж верба вся пушистая.», «Вечер», «Я тебе ничего не скажу.». Автобиографическая повесть «Жизнь Степановки, или Лирическое хозяйство».

Демонстрации. Картины, фотографии с изображением природы средней полосы России. Иллюстрации В.М. Конашевича к стихотворениям А.А.Фета. Романсы на стихи Фета.

Повторение. Стихотворения русских поэтов о природе.

Творческие задания. Проведение исследования и подготовка сообщения на одну из тем: «А.А.Фет — переводчик», «А.А.Фет в воспоминаниях современников»; «Концепция “чистого искусства” в литературно-критических статьях А.А.Фета», «Жизнь стихотворений А. А. Фета в музыкальном искусстве». Подготовка фотовы­ставки иллюстраций к произведениям А. А. Фета.

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

Алексей Константинович Толстой (1817—1875)

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

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Тщетно, художник, ты мнишь, что тво­рений своих ты создатель!..», «Меня во мраке и в пыли.», «Двух станов не боец, но только гость случайный.», «Против течения», «Средь шумного бала, случайно.», «Колокольчики мои, цветики степные.», «Когда природа вся трепещет и сияет.», «То было раннею весной.», «Тебя так любят все; один твой тихий вид.».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Слеза дрожит в 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).

Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878)

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

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

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Замолкни, Муза мести и печали.», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый стра- стию 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).

ЛИТЕРАТУРА ХХ ВЕКА

Особенности развития литературы и других видов искусства

в начале XX века

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

Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процес­се рубежа веков. Стилевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В. Г. Короленко,

П.Чехов, И.С.Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма.

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

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

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

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

Демонстрации. Картины В.А.Серова, М.А. Врубеля, Ф.А. Малявина, Б. М. Кус­тодиева, К.С. Малевича (по выбору учителя). «Мир искусства» (А.Н. Бенуа, Л. С. Бакст, С. П. Дягилев, К. А. Сомов и др.). Музыка А. К. Глазунова, А. Н. Скрябина,

В.Рахманинова, И. Ф.Стравинского, С.С. Прокофьева, Н. Я. Мясковского.«Русские сезоны» в Париже С. П. Дягилева. Расцвет оперного искусства. Ф. И. Шаляпин, Л. В. 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».

Русская литература на рубеже веков  
Иван Алексеевич Бунин (1870—1953)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

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

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

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

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

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

Повторение. Тема «дворянских гнезд» в русской литературе (И.С. Тургенев,

А. П.Чехов). Русский национальный характер (на примере творчества Н. В. Гоголя и Л. Н. Толстого).

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

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

Александр Иванович Куприн (1870—1938)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

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

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

Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести « Сула- мифь».

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

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

Для чтения и изучения. Повесть «Гранатовый браслет».

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

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

Теория литературы. Повесть. Автобиографический роман.

Демонстрация. Бетховен. Соната № 2, ор. 2. LargoAppassionato.

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

Серебряный век русской поэзии

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

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

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

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

Символизм

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

Для чтения и обсуждения. По выбору преподавателя.

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

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

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

Теория литературы. Символизм. Акмеизм. Футуризм.

Демонстрации. К. Дебюсси. Симфоническая картина «Море» или прелюдия «Шаги на снегу». Импрессионизм в живописи. Европейский символизм. Творчество А.Рембо,

С. Малларме, П. Верлена, Э. Верхарна, М. Метерлинка, позднего Г. Ибсена и К. Гамсуна (по выбору учителя).

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

Валерий Яковлевич Брюсов

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

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

Константин Дмитриевич Бальмонт

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

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

Андрей Белый

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

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

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

Акмеизм

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

Николай Степанович Гумилев

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

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

Футуризм

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

В.Хлебников), «Центрифуга» (Б.Л.Пастернак).

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

Игорь Северянин

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

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

Хлебников Велимир Владимирович

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

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

Новокрестьянская поэзия

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

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.

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

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

Максим Горький (1868—1936)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

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

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

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

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

Для чтения и изучения. Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов). «Несвое­временные мысли». Рассказы «Челкаш», «Коновалов», «Старуха Изергиль».

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

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

Теория литературы. Развитие понятия о драме.

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

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

Наизусть. Монолог Сатина.

Александр Александрович Блок (1880—1921)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

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

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

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

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

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

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

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

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

Особенности развития литературы 1920-х годов

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

Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззре­ний (А.Блок, А.Белый, М.Волошин, А.Ахматова, М.Цветаева, О.Мандельштам,

В.Ходасевич, В.Луговской, Н.Тихонов, Э. Багрицкий, М. Светлов и др.).

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

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

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

Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930)

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

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

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

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

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

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

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата (доклада, сообщения): «Музыка революции в творчестве В.В.Маяковского»; «Сатира в произведениях В. В.Маяковского»; подготовка сценария литературного вечера «В. В. Маяковский и поэты золотого века».

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

Сергей Александрович Есенин (1895—1925)

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

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных.», «Спит ковыль. Равнина до­рогая.», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом.», «Неуютная, жидкая лунность.», «Не жалею, не зову, не плачу.», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ.».

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

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

А. А. Фета.

Теория литературы. Развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.

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

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

С. А.Есенина и А. А.Блока».

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

Александр Александрович Фадеев (1901—1956)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

Роман «Разгром». Гуманистическая направленность романа. Долг и преданность идее. Проблема человека и революции. Новаторский характер романа. Психоло­гическая глубина изображения характеров. Революционная романтика. Полемика вокруг романа.

Для чтения и обсуждения. Роман «Разгром».

Теория литературы. Проблема положительного героя в литературе.

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

Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов

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

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

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

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

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

Развитие драматургии в 1930-е годы.

Марина Ивановна Цветаева (1892—1941)

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

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано.», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины.», «Имя твое — птица в руке.», «Тоска по родине! Давно.», «Есть 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).

Осип Эмильевич Мандельштам (1891—1938)

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

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Selentium», «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).

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

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

Сведения из биографии.

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

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

Для чтения и обсуждения. Повесть « Котлован».

Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя.

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

Демонстрации. Музыка Д.Д.Шостаковича, И.О.Дунаевского. Картины П.Н.Фи- лонова.

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

Исаак Эммануилович Бабель (1894—1940)

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

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

Повторение. Тема революции и Гражданской войны в русской литературе.

Теория литературы. Развитие понятия о рассказе.

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

Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940)

Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям

романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа.

Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных».

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

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

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

Теория литературы. Разнообразие типов романа в советской литературе.

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

Творческое задание. Подготовка заочной экскурсии по одному из музеев М. А. Булгакова

Алексей Николаевич Толстой (1883—1945)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

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

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

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

Теория литературы. Исторический роман.

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

Михаил Александрович Шолохов (1905—1984)

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

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

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

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

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

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

Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя.

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

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

Особенности развития литературы периода Великой  
Отечественной войны и первых послевоенных лет

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

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

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

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

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

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

Анна Андреевна Ахматова (1889—1966)

Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного).

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

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

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

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

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

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

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

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

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Гражданские и патрио­тические стихи А. Ахматовой и советская литература»; «Трагедия “стомильон- ного народа” в поэме А. Ахматовой “Реквием”». Подготовка виртуальной экскурсии по одному из музеев А. Ахматовой.

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

Борис Леонидович Пастернак (1890—1960)

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

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

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

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

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

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

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

Творческое задание. Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «Взгляд на Гражданскую войну из 1920-х и из 1950-х годов — в чем разница? ». Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору учащихся)

Особенности развития литературы 1950-1980-х годов

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

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

С. Смирнов. Очерки.

В.Овечкин. Очерки.

И. Эренбург. «Оттепель».

Э.Хемингуэй. «Старик и море».

П.Нилин. «Жестокость».

В. Гроссман. «Жизнь и судьба».

В. Дудинцев. «Не хлебом единым».

Ю.Домбровский. «Факультет ненужных вещей».

Литература народов России.

М. Карим. «Помилование».

Г. Айги. Произведения по выбору преподавателя.

Зарубежная литература.

Э. Хемингуэй. Старик и море».

Повторение. Реализм в русской литературе XIX века. Литературные направле­ния, течения и школы в русской литературе первой половины ХХ века.

Теория литературы. Художественное направление. Художественный метод.

Демонстрации. Достижения в академической музыке (балет «Спартак» А.Хача- туряна (1954), «Поэма памяти Сергея Есенина» (1956) и «Патетическая оратория» (1959) Г. Свиридова, 10-я и 11-я («1905 год») симфонии (1953, 1957), 3—6-й струн­ный квартеты (1946—1956) Д.Шостаковича, 1-я симфония С.Прокофьева (1952)). Освоение опыта русского и европейского авангарда: творчество Э. Денисова,

А. Шнитке, С. Губайдулиной и др. Обращение к сюжетам классической литерату­ры в балетном искусстве: Т.Хренников («Любовью за любовь», 1976; «Гусарская баллада», 1979), А.Петров («Сотворение мира», 1971; вокально-хореографические симфонии «Пушкин», 1979), В.Гаврилин («Анюта», 1980), А. Шнитке («Лаби­ринты», 1971; «Эскизы», 1985). Развитие бардовской песни, рок-музыки. Фор­мирование новых направлений в изобразительном искусстве. Архитектура 1950— 1980-х годов. Развитие отечественной кинематографии.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Развитие литературы 1950—1980-х годов в контексте культуры»; «Отражение конфликтов истории в судьбах литературных героев».

Творчество писателей-прозаиков в 1950—1980-е годы

Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Те­матика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Худо­жественное своеобразие прозы В.Шаламова, В.Шукшина, В.Быкова, В.Распутина.

Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения.

Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира че­ловека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений.

Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношениях человека и власти. Автобиографическая литература.

Публицистическая направленность художественных произведений 1980-х годов. Об­ращение к трагическим страницам истории, размышления об общечеловеческих ценно­стях. Журналы этого времени, их позиция («Новый мир», «Октябрь», «Знамя» и др.).

Развитие жанра фантастики. Многонациональность советской литературы.

Для чтения и изучения (по выбору преподавателя и студентов)

В.Шаламов. «Сентенция», «Надгробное слово», «Крест».

В.Шукшин. «Выбираю деревню на жительство», «Срезал», «Чудик».

В. В. Быков. «Сотников».

В.Распутин. «Прощание с Матерой».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов)

К. Г. Паустовский. «Корабельная роща».

В.Солоухин. «Владимирские проселки».

О. Берггольц. «Дневные звезды».

Гладилин. «Хроника времен Виктора Подгурского».

Аксенов. «Коллеги», «Звездный билет».

Кузнецов «У себя дома».

Ю.Казаков. «Манька», «Поморка».

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

Д.Гранин. «Иду на грозу». «Картина».

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

Белов. «Плотницкие рассказы».

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

Е.Гинзбург. «Крутой маршрут».

Г. Владимов. «Верный Руслан».

Ю. Бондарев. «Горячий снег».

В. Богомолов. «Момент истины».

В. Кондратьев. «Сашка».

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

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

Шукшин. «Я пришел дать вам волю».

Ю.Трифонов. «Обмен», «Другая жизнь».

Битов. «Пушкинский дом».

Ерофеев. «Москва—Петушки».

Ч.Айтматов. «Буранный полустанок».

А.Ким. «Белка».

Литература народов России

Ю. Рытхэу. «Сон в начале тумана».

Зарубежная литература: творчество Р.Шекли, Р. 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».

Творчество поэтов в 1950-1980-е годы

Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950—1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950—1980-х годов.

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

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

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

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

Для чтения и изучения (по выбору преподавателя)

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

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

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

Литература народов России

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

Г.Айги. Произведения по выбору преподавателя.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

М. Светлов. Произведения по выбору.

Н.Заболоцкий. Произведения по выбору.

Ю. Друнина. Произведения по выбору.

Р. Рождественский. Произведения по выбору.

Е. Евтушенко. Произведения по выбору.

Ю.Кузнецов. Произведения по выбору.

Б. Ахмадулина. Произведения по выбору.

Некрасов. Произведения по выбору.

В. Высоцкий. Произведения по выбору.

Г. Айги. Произведения по выбору.

Д. Пригов. Произведения по выбору.

А.Еременко. Произведения по выбору.

И. Бродский. Произведения по выбору.

Зарубежная литература. Творчество зарубежных поэтов 2-й половины 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).

Драматургия 1950-1980-х годов

Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950—1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В. Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драма­тургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия. Пьеса А. Салынского «Барабанщица» (1958). Тема любви в драмах А.Володина, Э. Радзинского. Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзи­ей. Поэтические представления в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б.Брехта на режиссуру Ю.Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970— 1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Раз­витие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В. Розова, А. Арбузова, А. Володина в 1970—1980-х годах. Тип «средненравственного» героя в драматургии А.Вампилова. «Поствампиловская драма».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

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

А.Володин. «Пять вечеров».

А. Салынский. «Барабанщица».

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

А.Галин, Л.Петрушевская. 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).

Александр Трифонович Твардовский (1910—1971)

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

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

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

Повторение. Тема поэта и поэзии в поэзии XIX—XXвеков. Образы дома и до­роги в русской поэзии. Тема войны в поэзии XXвека.

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

Демонстрация. Иллюстрации к произведениям А. Твардовского.

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

Наизусть Два-три стихотворения (по выбору студентов).

Александр Исаевич Солженицын (1918—2008)

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

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

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

Повторение. Проза В. Шаламова.

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

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

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или ре­ферата): «Своеобразие языка Солженицына-публициста»; «Изобразительно­выразительный язык кинематографа и литературы».

Александр Валентинович Вампилов (1937—1972)

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

Для чтения и изучения. Драма «Утиная охота».

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

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”».

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

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

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

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

Б. К. Зайцев. «Странное путешествие».

Г. Газданов. «Вечер у Клэр».

В. Иванов. Произведения по выбору.

З. Гиппиус. Произведения по выбору.

Б.Ю. Поплавский. Произведения по выбору.

Б. Ширяев. «Неугасимая лампада».

И. В. Елагин (Матвеев). Произведения по выбору.

Д.И.Кленовский (Крачковский). Произведения по выбору.

И. Бродский. Произведения по выбору.

Синявский. «Прогулки с Пушкиным».

Для чтения и изучения

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».

Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов

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

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

Рыбаков. «Дети Арбата».

Дудинцев. «Белые одежды».

Солженицын. Рассказы.

Распутин. Рассказы.

Довлатов. Рассказы.

В.Войнович. «Москва-2042».

В.Маканин. «Лаз».

А. Ким. «Белка».

Варламов. Рассказы.

Пелевин. «Желтая стрела», «Принц Госплана»

Т. Толстая. Рассказы.

Л. Петрушевская. Рассказы.

В.Пьецух. «Новая московская философия».

О. Ермаков. «Афганские рассказы».

В. Астафьев. «Прокляты и убиты».

Г. Владимов. «Генерал и его армия».

В. Соколов, Б. Ахмадулина, В. Корнилов, О. Чухонцев, Ю. Кузнецов, А. Кушнер (по выбору).

О. Михайлова. «Русский сон».

Л.Улицкая. «Русское варенье».

Для чтения и изучения.

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

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

Литература народов России. По выбору преподавателя.

Зарубежная литература. По выбору преподавателя.

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

Теория литературы. Литературное направление. Художественный метод. Пост­модернизм.

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

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Особенности массовой литературы конца ХХ—ХХIвека»; «Фан­тастика в современной литературе».

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Профили профессионального образования |
| естественно­научный |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения. | Специально­сти СПО |
| Введение | 1 |
| РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА | |
| Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века | 8 |
| Особенности развития русской литературы во второй половине XIXвека | 45 |
| Поэзия второй половины XIX века | 7 |
| ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА | |
| Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века | 9 |
| Особенности развития литературы 1920-х годов | 6 |
| Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов | 14 |
| Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет | 3 |
| Особенности развития литературы 1950—1980-х годов | 14 |
| Русское литературное зарубежье  1920—1990-х годов (три волны эмиграции) | 2 |
| Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов | 8 |
| Итого | 117 |
| Всего | 117 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Введение | Аудирование; участие в беседе, ответы на вопросы; чтение |
| Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века | Аудирование; работа с источниками информации (допол­нительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); участие в беседе, ответы на вопросы; чтение; комментированное чтение; аналитическая работа с текстами художественных произведений; подготовка докла­дов и сообщений; самостоятельная и групповая работа по за­даниям учебника; подготовка к семинару (в том числе подго­товка компьютерных презентаций); выступления на семина­ре; выразительное чтение стихотворений наизусть; конспек­тирование; написание сочинения; работа с иллюстративным материалом; самооценивание и взаимооценивание |
| Особенности развития русской литературы во второй половине XIXвека | Аудирование; конспектирование; чтение; комментиро­ванное чтение; подготовка сообщений и докладов; само­стоятельная работа с источниками информации (дополни­тельная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); устные и письменные ответы на во­просы; участие в беседе; аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; на­писание различных видов планов; реферирование; участие в беседе; работа с иллюстративным материалом; написание сочинения; редактирование текста; реферирование текста; проектная и учебно-исследовательская работа; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презен­таций); самооценивание и взаимооценивание |
| Поэзия второй половины XIX века | Аудирование; чтение и комментированное чтение; выра­зительное чтение и чтение наизусть; участие в беседе; са­мостоятельная работа с учебником; аналитическая работа с текстами стихотворений; составление тезисного плана выступления и сочинения; подготовка сообщения; выступ­ление на семинаре |
| Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века | Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; составление плана сочине­ния; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступле­ний на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; составление тезисного и цитатного планов; работа в груп­пах по подготовке ответов на проблемные вопросы; про­ектная и учебно-исследовательская работа |
| Особенности развития литературы 1920-х годов | Аудирование, участие в эвристической беседе, ответы на проблемные вопросы; конспектирование; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художе­ственных произведений и учебника; составление система­тизирующей таблицы; составление тезисного и цитатного планов сочинения;написание сочинения;чтение и ком­ментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; работа с иллюстративным материалом |
| Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов | Аудирование; чтение и комментированное чтение; само­стоятельная и групповая работа с текстом учебника; инди­видуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка до­кладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-исследовательская работа |
| Особенности развития литера­туры периода Великой Отече­ственной войны и первых послевоенных лет | Аудирование; чтение и комментированное чтение; под­готовка литературной композиции; подготовка сообще­ний и докладов; выразительное чтение и чтение наизусть; групповая и индивидуальная работа с текстами художе­ственных произведений; реферирование текста; написа­ние сочинения |
| Особенности развития литера­туры 1950—1980-х годов | Аудирование; групповая аналитическая работа с текста­ми литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана |
| Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции) | Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; са­мостоятельная аналитическая работа с текстами художе­ственных произведений |
| Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов | Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, анноти­рование; подготовка докладов и сообщений |

ОУП.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

личностных:

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

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

развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком языке с представителями других культур, до­стигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

готовность и способность к непрерывному образованию, включая самооб­разование, как в профессиональной области с использованием немецкого языка, так и в сфере 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 немецкоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих стран;

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

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

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Естественно-научный профиль профессионального образования

Основное содержание

Введение

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

Практические занятия

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

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

Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

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

Распорядок дня студента колледжа.

Хобби, досуг.

Описание местоположения объекта (адрес, как найти).

Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.

Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.

Экскурсии и путешествия.

Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

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

Научно-технический прогресс.

Человек и природа, экологические проблемы.

Индивидуальные проекты

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

Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).

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

Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

Профессионально ориентированное содержание

Практические занятия

Физические и природные явления.

Достижения и инновации в области естественных наук.

Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедея­тельности.

Участие в отраслевых выставках.

Ролевые игры

Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии.

Популярная лекция об открытии/изобретении в области естественных наук. От­веты на вопросы слушателей.

Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия.

На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Естественно-научный профиль профессионального образования | |
| Основное содержание | |
| Введение | 1 |
| Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке | 2 |
| Описание человека (внешность, национальность, образование,  личные качества профессия, род занятий, должность, место  работы и др.). Общение с друзьями | 2 |
| Семья и семейные отношения, домашние обязанности | 7 |
| Описание жилища и учебного заведения (здание, обста­новка, условия жизни, техника, оборудование) | 7 |
| Распорядок дня студента колледжа | 7 |
| Хобби, досуг | 7 |
| Описание местоположения объекта (адрес, как найти) | 7 |
| Еда, способы приготовления пищи, традиции питания | 7 |
| Физкультура и спорт, здоровый образ жизни | 7 |
| Экскурсии и путешествия | 7 |
| Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство | 7 |
| Немецкоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государ­ственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности | 7 |
| Научно-технический прогресс | 7 |
| Человек и природа, экологические проблемы | 7 |
| Профессионально ориентированное содержание | |
| Физические и природные явления | 7 |
| Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности | 7 |
| Достижения и инновации в области естественных наук | 7 |
| Участие в отраслевых выставках | 7 |
| Итого | 117 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)  виды речевой деятельности |
| Аудирование | Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию.  Отделять объективную информацию от субъективной.  Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.  Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнози­рованием.  Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.  Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушан­ной информации, обосновывая его.  Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; состав­лять таблицу, схему на основе информации из текста. Передавать на английском языке (устно или письменно)  содержание услышанного/увиденного |
| Говорение:  • монологическая речь | Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией.  Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) раз­личного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения.  Делать развернутое сообщение, содержащее выражение соб­ственной точки зрения, оценку передаваемой информации.  Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Составлять устный реферат услышанного или прочитанного тек­ста.  Составлять вопросы для интервью.  Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам |
| • диалогическая речь | Уточнять и дополнять сказанное.  Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.  Соблюдать логику и последовательность высказываний.  Использовать монологические высказывания (развернутые ре­плики) в диалогической речи.  Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дис­куссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуа­цией; приводить аргументацию и делать заключения.  Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказы­ваниям партнера.  Проводить интервью на заданную тему.  Запрашивать необходимую информацию.  Задавать вопросы, пользоваться переспросами.  Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами. |
| Содержание обучения | | | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)  Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, кор­ректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.  Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные сред­ства, мимику и жесты.  Соблюдать логику и последовательность высказываний. Концентрировать и распределять внимание в процессе общения. Быстро реагировать на реплики партнера.  Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи |
| Чтение:  • просмотровое | | | Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. Получать самое общее представление о содержании текста, про­гнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным |
| • поисковое | | | Извлекать из текста наиболее важную информацию.  Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям.  Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам |
| • ознакомительное | | | Использовать полученную информацию в других видах деятель­ности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).  Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль.  Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему |
| • изучающее | | | Обобщать информацию, полученную из текста, классифициро­вать ее, делать выводы.  Использовать полученную информацию в других видах деятель­ности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помо­щью словаря.  Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.  Обобщать информацию, полученную из текста, классифициро­вать ее, делать выводы.  Отделять объективную информацию от субъективной. Устанавливать причинно-следственные связи.  Извлекать необходимую информацию.  Составлять реферат, аннотацию текста.  Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста |
| Письмо | | | Описывать различные события, факты, явления, комментиро­вать их, делать обобщения и выводы.  Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.  Использовать образец в качестве опоры для составления соб­ственного текста (например, справочного или энциклопедиче­ского характера). |
|  | | Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и де­лового характера с соблюдением правил оформления таких писем.  Запрашивать интересующую информацию.  Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.  Составлять резюме.  Составлять рекламные объявления.  Составлять описания вакансий.  Составлять несложные рецепты приготовления блюд.  Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.  Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.  Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).  Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослу­шивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.  Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для даль­нейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах).  Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.  Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил).  Готовить текст презентации с использованием технических средств | |
| РЕЧЕВЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ | | | |
| Лексические навыки | | Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуника­тивного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лек­сических единиц.  Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях. Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (first(ly), second(ly), finally, atlast, ontheonehand, ontheotherhand, however, so, thereforeи др.).  Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкрет­ной ситуации синоним или антоним (например, plump, big,но не fatпри описании чужой внешности; broad/wideavenue,но broadshoulders; healthy — ill(BrE), sick(AmE)).  Распознавать на письме и в речевом потоке изученные  лексические и фразеологические единицы, включая наиболее  употребляемые фразовые глаголы  Определять значения и грамматическую функцию слов, опира­ясь на правила словообразования в английском языке (аффикса­ция, конверсия, заимствование).  Различать сходные по написанию и звучанию слова.  Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догад­кой при восприятии письменных и устных текстов.  Определять происхождение слов с помощью словаря (Olympiad, gym, piano, laptop, computerи др.).  Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (G8, UN, EU, WTO, NATOи др.) | |

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Грамматические  навыки | Знать основные различия систем английского и русского языков:  наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикль, герундий и др.);  различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложе­ний, порядок членов предложения и др.).  Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).  Формулировать грамматические правила, в том числе с использо­ванием графической опоры (образца, схемы, таблицы). Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основ­ные морфологические формы и синтаксические конструкции в зави­симости от ситуации общения (например, сокращенные формы, ши­роко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи).  Знать особенности грамматического оформления устных и пись­менных текстов; уметь изменять грамматическое оформление вы­сказывания в зависимости от коммуникативного намерения. Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие II и сказуемое в PastSimple, причастие I и ге­рундий, притяжательное местоимение и личное местоимение + isв сокращенной форме при восприятии на слух: his— he’sи др.). Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнози­рование формы множественного числа существительного по окон­чании его начальной формы).  Определять структуру простого и сложного предложения, уста­навливать логические, временные, причинно-следственные, со­чинительные, подчинительные и другие связи и отношения между  элементами предложения и текста с помощью союзов и  союзных слов. |
| Орфографические  навыки | Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивно­го усвоения.  Применять правила орфографии и пунктуации в речи.  Знать основные различия в орфографии и пунктуации немецкого языка.  Проверять написание и перенос слов по словарю |
| Произносительные навыки | Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь чи­тать слова в транскрипционной записи.  Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосоче­таний.  Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов.  Соблюдать ударения в словах и фразах.  Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопроси­тельного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного |
| Специальные навыки и умения | Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Составлять ассоциограммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматиче­ских правил и др. |

ОУП.04 МАТЕМАТИКА

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

личностных:

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

понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

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

овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в по­вседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

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

готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в обра­зовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в реше­нии личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректи­ровать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффек­тивно разрешать конфликты;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, по­лучаемую из различных источников;

владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность вос­принимать красоту и гармонию мира;

• предметных:

сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

сформированность представлений о математических понятиях как важней­ших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их приме­нять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для по­иска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функ­ций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

владение основными понятиями о плоских и пространственных геометриче­ских фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распозна­вать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; при­менение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих веро­ятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Введение

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

Алгебра

Развитие понятия о числе

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

Корни, степени и логарифмы

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

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

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

Практические занятия

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

Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами.

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

Решение прикладных задач.

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

Приближенные вычисления и решения прикладных задач.

Решение логарифмических уравнений.

ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ  
Основные понятия

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

Основные тригонометрические тождества

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

Преобразования простейших тригонометрических выражений

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

Тригонометрические уравнения и неравенства

Простейшие тригонометрические уравнения. Простейшие тригонометрические неравенства.

Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс.

Практические занятия

Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой.

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

Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс.

ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА и графики

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

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

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

Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.

Обратные тригонометрические функции

Определения функций, их свойства и графики.

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

Практические занятия

Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Иссле­дование функции. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно­линейной функций. Непрерывные и периодические функции. Свойства и графики синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Обратные функции и их графики. Обратные тригонометрические функции. Преобразования графика функции. Гармонические колебания. Прикладные задачи.

Показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства.

Начала математического анализа

Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей. Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности. Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.

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

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

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

Практические занятия

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

Производная: механический и геометрический смысл производной.

Уравнение касательной в общем виде. Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций. Исследование функции с помощью производной. Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции.

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

Уравнения и неравенства

Уравнения и системы уравнений. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы.

Равносильность уравнений, неравенств, систем.

Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неиз­вестных, подстановка, графический метод).

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

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

Прикладные задачи

Применение математических методов для решения содержательных задач из раз­личных областей науки и практики.

Интерпретация результата, учет реальных ограничений.

Практические занятия

Корни уравнений. Равносильность уравнений. Преобразование уравнений.

Основные приемы решения уравнений. Решение систем уравнений.

Использование свойств и графиков функций для решения уравнений и нера­венств.

Комбинаторика, статистика и теория вероятностей  
Элементы комбинаторики

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

Элементы теории вероятностей

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

Элементы математической статистики

Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокуп­ность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах матема­тической статистики.

Решение практических задач с применением вероятностных методов.

Практические занятия

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

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

геометрия

Прямые и плоскости в пространстве

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

Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.

Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции. Изображение пространственных фигур.

Многогранники

Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпу­клые многогранники. Теорема Эйлера.

Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб.

Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр.

Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде.

Сечения куба, призмы и пирамиды.

Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, доде­каэдре и икосаэдре).

Тела и поверхности вращения

Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, об­разующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию.

Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.

Измерения в геометрии

Объем и его измерение. Интегральная формула объема.

Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы.

Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.

Координаты и векторы

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

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

Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.

Практические занятия

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

Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей.

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

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

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

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

Уравнение окружности, сферы, плоскости. Расстояние между точками. Действия с векторами, заданными координатами. Скалярное произведение векторов. Векторное уравнение прямой и плоскости. Использование векторов при доказательстве теорем стереометрии.

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

Примерные 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.

Графическое решение уравнений и неравенств.

Правильные и полуправильные многогранники.

Конические сечения и их применение в технике.

Понятие дифференциала и его приложения.

Схемы повторных испытаний Бернулли.

Исследование уравнений и неравенств с параметром

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Профили профессионального образования |
| естественно-научный |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения. | Специальности СПО |
| Введение | 2 |
| Развитие понятия о числе | 8 |
| Корни, степени и логарифмы | 20 |
| Прямые и плоскости в пространстве | 14 |
| Комбинаторика | 10 |
| Координаты и векторы | 10 |
| Основы тригонометрии | 16 |
| Функции и графики | 14 |
| Многогранники и круглые тела | 14 |
| Начала математического анализа | 16 |
| Интеграл и его применение | 8 |
| Элементы теории вероятностей и математической статистики | 10 |
| Уравнения и неравенства | 14 |
| Итого | 156 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | 6 |
| Консультации | 6 |
| Всего | 168 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Введение | Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО  АЛГЕБРА |
| Развитие понятия о числе | Выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы.  Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной); сравнение числовых выражений.  Нахождение ошибок в преобразованиях и вычислениях (отно­сится ко всем пунктам программы) |
| Корни, степени, лога­рифмы | Ознакомление с понятием корня n-й степени, свойствами ради­калов и правилами сравнения корней.  Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисле­ние и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержа­щих радикалы.  Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осу­ществляя необходимые подстановки и преобразования. Определение равносильности выражений с радикалами. Реше­ние иррациональных уравнений.  Ознакомление с понятием степени с действительным показате­лем.  Нахождение значений степени, используя при необходимости инструментальные средства.  Записывание корня n-й степени в виде степени с дробным пока­зателем и наоборот.  Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с ра­циональным показателем, выполнение прикидки значения сте­пени, сравнение степеней.  Преобразование числовых и буквенных выражений, содержа­щих степени, применяя свойства. Решение показательных урав­нений.  Ознакомление с применением корней и степеней при вычисле­нии средних, делении отрезка в «золотом сечении». Решение прикладных задач на сложные проценты |
| Преобразование алге­браических выражений | Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов.  Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений  ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ |
| Основные понятия | Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением. |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)  Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольни­ка и объяснение их взаимосвязи |
| Основные тригономе­трические тождества | Применение основных тригонометрических тождеств для вычис­ления значений тригонометрических функций по одной из них |
| Преобразования про­стейших тригонометри­ческих выражений | Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму и применение при вы­числении значения тригонометрического выражения и упроще­ния его.  Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применение их для вывода формул приведения |
| Простейшие тригоно­метрические уравне­ния и неравенства | Решение по формулам и тригонометрическому кругу простей­ших тригонометрических уравнений.  Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, за­мены переменной) при решении тригонометрических уравнений. Умение отмечать на круге решения простейших тригонометри­ческих неравенств |
| Арксинус, арккосинус, арктангенс числа | Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функ­ций.  Изучение определений арксинуса, арккосинуса, арктангенса числа, формулирование их, изображение на единичной окруж­ности, применение при решении уравнений |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
|  | Решение показательных и логарифмических уравнений и нера­венств по известным алгоритмам.  Ознакомление с понятием непрерывной периодической функ­ции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков.  Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примера­ми гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания.  Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков.  Применение свойств функций для сравнения значений тригономе­трических функций, решения тригонометрических уравнений. Построение графиков обратных тригонометрических функ­ций и определение по графикам их свойств.  Выполнение преобразования графиков |

НАЧАЛА МАТЕМАТИ ЧЕСКОГО АНАЛИЗА

|  |  |
| --- | --- |
| Последовательности | Ознакомление с понятием числовой последовательности, спосо­бами ее задания, вычислениями ее членов.  Ознакомление с понятием предела последовательности. Ознакомление с вычислением суммы бесконечного числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей гео­метрической прогрессии.  Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убы­вающей геометрической прогрессии |
| Производная и ее при­менение | Ознакомление с понятием производной.  Изучение и формулирование ее механического и геометрическо­го смысла, изучение алгоритма вычисления производной на при­мере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной.  Составление уравнения касательной в общем виде.  Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной.  Изучение теорем о связи свойств функции и производной, фор­мулировка их.  Проведение с помощью производной исследования функции, за­данной формулой.  Установление связи свойств функции и производной по их гра­фикам.  Применение производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и на нахождение экстремума |
| Первообразная и интеграл | Ознакомление с понятием интеграла и первообразной.  Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона— Лейбница.  Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычис­ление первообразной для данной функции.  Решение задач на применение интеграла для вычисления физи­ческих величин и площадей  УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА |
| Уравнения и системы уравнений Неравенства и систе­мы неравенств с двумя переменными | Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраиче­ских уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений.  Изучение теории равносильности уравнений и ее применения. По­вторение записи решения стандартных уравнений, приемов преоб­разования уравнений для сведения к стандартному уравнению. |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
|  | Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем.  Использование свойств и графиков функций для решения урав­нений. Повторение основных приемов решения систем.  Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графи­ческого метода).  Решение систем уравнений с применением различных способов. Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и исполь­зование свойств и графиков функций при решении неравенств. Решение неравенств и систем неравенств с применением различ­ных способов.  Применение математических методов для решения содержатель­ных задач из различных областей науки и практики. Интерпре­тирование результатов с учетом реальных ограничений |

ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ, ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И СТАТИСТИКИ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Основные понятия комбинаторики | | Изучение правила комбинаторики и применение при решении комбинаторных задач.  Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения.  Ознакомление с понятиями комбинаторики: размещениями, со­четаниями, перестановками и формулами для их вычисления. Объяснение и применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач.  Ознакомление с биномом Ньютона и треугольником Паскаля. Решение практических задач с использованием понятий и пра­вил комбинаторики | |
| Элементы теории вероятностей | | Изучение классического определения вероятности, свойств веро­ятности, теоремы о сумме вероятностей.  Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решение задач на вычисление вероятностей событий | |
| Представление данных (таблицы, диаграммы, графики) | | Ознакомление с представлением числовых данных и их характе­ристиками.  Решение практических задач на обработку числовых данных, вычисление их характеристик  ГЕОМЕТРИЯ | |
| Прямые и плоскости в пространстве | | Формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на черте­жах и моделях различных случаев взаимного расположения пря­мых и плоскостей, аргументирование своих суждений. Формулирование определений, признаков и свойств параллель­ных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов.  Выполнение построения углов между прямыми, прямой и пло­скостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях.  Применение признаков и свойств расположения прямых и пло­скостей при решении задач.  Изображение на рисунках и конструирование на моделях пер­пендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения.  Решение задач на вычисление геометрических величин. Описы- вание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоско­сти, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве. | |
|  | Формулирование и доказывание основных теорем о расстояниях (теорем существования, свойства).  Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в про­странстве. Применение формул и теорем планиметрии для реше­ния задач.  Ознакомление с понятием параллельного проектирования и его свойствами. Формулирование теоремы о площади ортогональ­ной проекции многоугольника.  Применение теории для обоснования построений и вычислений. Аргументирование своих суждений о взаимном расположении пространственных фигур |
| Многогранники | Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств.  Изображение многогранников и выполнение построения на изо­бражениях и моделях многогранников.  Вычисление линейных элементов и углов в пространственных конфигурациях, аргументирование своих суждений. Характеристика и изображение сечения,развертки многогран­ников, вычисление площадей поверхностей.  Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды. При­менение фактов и сведений из планиметрии.  Ознакомление с видами симметрий в пространстве, формулиро­вание определений и свойств. Характеристика симметрии тел вращения и многогранников.  Применение свойств симметрии при решении задач. Использование приобретенных знаний для исследования и моде­лирования несложных задач.  Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач |
| Тела и поверхности вращения | Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их опре­делений и свойств.  Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоско­сти, касательной к сфере.  Характеристика и изображение тел вращения, их развертки, се­чения.  Решение задач на построение сечений, вычисление длин, рассто­яний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач.  Применение свойств симметрии при решении задач на тела вра­щения, комбинацию тел.  Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи |
| Измерения в геометрии | Ознакомление с понятиями площади и объема, аксиомами и свойствами.  Решение задач на вычисление площадей плоских фигур с приме­нением соответствующих формул и фактов из планиметрии. Изучение теорем о вычислении объемов пространственных тел, решение задач на применение формул вычисления объемов. Изучение формул для вычисления площадей поверхностей мно­гогранников и тел вращения.  Ознакомление с методом вычисления площади поверхности сферы. Решение задач на вычисление площадей поверхности простран­ственных тел |
| Координаты и векторы | Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой систе­мы координат в пространстве, построение по заданным коорди­натам точек и плоскостей, нахождение координат точек. |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
|  | Нахождение уравнений окружности, сферы, плоскости. Вычис­ление расстояний между точками.  Изучение свойств векторных величин, правил разложения век­торов в трехмерном пространстве, правил нахождения коорди­нат вектора в пространстве, правил действий с векторами, задан­ными координатами.  Применение теории при решении задач на действия с векторами. Изучение скалярного произведения векторов, векторного урав­нения прямой и плоскости. Применение теории при решении за­дач на действия с векторами, координатный метод, применение векторов для вычисления величин углов и расстояний. Ознакомление с доказательствами теорем стереометрии о вза­имном расположении прямых и плоскостей с использованием векторов |

ОУП.05 ИСТОРИЯ

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

• личностных:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, ува­жения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязан­ности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собствен­ного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

готовность к служению Отечеству, его защите;

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

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с об­щечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и спо­собность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректи­ровать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффек­тивно разрешать конфликты;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

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

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

предметных:

сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач про­грессивного развития России в глобальном мире;

владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

сформированность умений применять исторические знания в профессиональ­ной и общественной деятельности, поликультурном общении;

владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Введение

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

Древнейшая стадия истории человечества

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

Практические занятия

Археологические памятники палеолита на территории России.

Неолитическая революция и ее последствия. Понятие «неолитическая револю­ция». Причины неолитической революции. Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и животноводства. Прародина производящего хозяйства. Последствия неолитической революции. Древнейшие поселения земледельцев и жи­вотноводов. Неолитическая революция на территории современной России. Первое и второе общественное разделение труда. Появление ремесла и торговли. Начало формирования народов. Индоевропейцы и проблема их прародины. Эволюция обще­ственных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. Укрепление власти вождей. Возникновение элементов государственности. Древнейшие города.

Практическое занятие

Неолитическая революция на территории современной России.

Цивилизации Древнего мира

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

Практическое занятие

Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной.

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

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

Практическое занятие

Великая греческая колонизация и ее последствия.

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

Практическое занятие

Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.

Культура и религия Древнего мира. Особенности культуры и религиозных воз­зрений Древнего Востока. Монотеизм. Иудаизм. Буддизм — древнейшая мировая религия. Зарождение конфуцианства в Китае. Достижения культуры Древней Гре­ции. Особенности древнеримской культуры. Античная философия, наука, литерату-

ра, архитектура, изобразительное искусство. Античная культура как фундамент современной мировой культуры. Религиозные представления древних греков и римлян. Возникновение христианства. Особенности христианского вероучения и церковной структуры. Превращение христианства в государственную религию Римской империи.

Практические занятия

Возникновение христианства.

Особенности христианского вероучения и церковной структуры.

Цивилизации Запада и Востока в Средние века

Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.

Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. Варвары и их втор­жения на территорию Римской империи. Крещение варварских племен. Варварские королевства, особенности отношений варваров и римского населения в различных королевствах. Синтез позднеримского и варварского начал в европейском обществе раннего Средневековья. Варварские правды.

Возникновение ислама. Арабские завоевания. Арабы. Мухаммед и его учение. Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабского халифата. Арабские завоевания. Мусульмане и христиане. Халифат Омейядов и Аббасидов. Распад халифата. Культура исламского мира. Архитектура, каллигра­фия, литература. Развитие науки. Арабы, как связующее звено между культурами античного мира и средневековой Европы.

Практические занятия

Возникновение ислама.

Основы мусульманского вероучения.

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

Практическое занятие

Принятие христианства славянскими народами.

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

Практическое занятие

Китайская культура и ее влияние на соседние народы.

Империя Карла Великого и ее распад. Феодальная раздробленность в Европе.

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

Практическое занятие

Военная реформа Карла Мартела и ее значение.

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

Практическое занятие

Структура и сословия средневекового общества.

Средневековый западноевропейский город. Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. Городские респуб­лики. Ремесленники и цехи. Социальные движения.Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов.

Практическое занятие

Повседневная жизнь горожан в Средние века.

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

Практическое занятие

Крестовые походы, их последствия.

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

Практические занятия

Политический и культурный подъем в Чехии.

Ян Гус. Гуситские войны и их последствия.

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

Практическое занятие

Культурное наследие европейского Средневековья.

От Древней Руси к Российскому государству

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

Практическое занятие

Предпосылки и причины образования Древнерусского государства.

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

Практическое занятие

Крещение Руси: причины, основные события, значение.

Общество Древней Руси. Социально-экономический и политический строй Древ­ней Руси. Земельные отношения. Свободное и зависимое население. Древнерусские города, развитие ремесел и торговли. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи.

Раздробленность на Руси. Политическая раздробленность: причины и послед­ствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. Владимиро­Суздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель.

Практическое занятие

Владимиро-Суздальское княжество.

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

Практическое занятие

Деревянное и каменное зодчество.

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

Практическое занятие

Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию.

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

Практическое занятие

Куликовская битва, ее значение.

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

Практическое занятие

Образование единого Русского государства и его значение.

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

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

Практическое занятие

Опричнина, споры о ее смысле.

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

Практическое занятие

Окончание Смуты и возрождение российской государственности.

Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.

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

Практическое занятие

Народные движения в XVIIвеке: причины, формы, участники.

Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.

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

Практические занятия Реформы патриарха Никона.

Церковный раскол.

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

Практическое занятие

Культура России XVIIвека.

Страны Запада и Востока в XVI —XVIII веке

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

Практическое занятие

Зарождение ранних капиталистических отношений.

Великие географические открытия. Образование колониальных империй. Вели­кие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х.Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало формирования колониальной системы. Испанские и португальские олонии в Америке. Политические, экономи­ческие и культурные последствия Великих географических открытий.

Практическое занятие

Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.

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

Практическое занятие

Высокое Возрождение в Италии.

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

Практическое занятие

Крестьянская война в Германии.

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

Практическое занятие

Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы.

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

Практическое занятие

Итоги, характер и значение Английской революции.

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

Практическое занятие

Сёгунат Токугавы в Японии.

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

Практическое занятие

Европейские колонизаторы в Индии.

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

Практическое занятие

Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны.

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

Практическое занятие

Идеология Просвещения и значение ее распространения.

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

Практическое занятие

Война за независимость как первая буржуазная революция в США.

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

Практическое занятие Якобинская диктатура.

Россия в конце XVII — XVIII веков: от царства к империи

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

Практическое занятие

Итоги и цена преобразований Петра Великого.

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

Практическое занятие

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

Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века.

Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя по­литика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства. Русско-турецкая война 1735—1739 годов.Участие России в Семилетней войне. Короткое правле­ние Петра III. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»: основные направления, мероприятия, значение. Уложенная комиссия.Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Пав­ла I, его свержение. Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П. А. Румянцев, А. В. Суворов, Ф.Ф.Ушаков). Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г. А. Потемкин. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Ита­льянский и Швейцарский походы А. В. Суворова, Средиземноморская экспедиция Ф. Ф. Ушакова.

Практическое занятие

Присоединение и освоение Крыма и Новороссии.

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

Практическое занятие

Историческая наука в России в ХУШ веке.

Становление индустриальной цивилизации

Промышленный переворот и его последствия. Промышленный переворот (про­мышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения.

Технический переворот в промышленности.От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Появление новых видов транспорта и средств связи.Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в Х!Х веке. Конец эпохи«свободного капитализма». Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. Финансовый ка­питал.Роль государства в экономике.

Практическое занятие

Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество.

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

Практическое занятие

Крымская (Восточная) война и ее последствия.

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

Практическое занятие

Гражданская война в США.

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

Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

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

Практическое занятие

Колониальный раздел Азии и Африки.

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

Практическое занятие

Революция Мэйдзи и ее последствия.

Российская империя в Х!Х веке

Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Император Алек­сандр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах.

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

Практическое занятие

Отечественная война 1812 года.

Движение декабристов. Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П. И. Пестеля. Северное общество; Конституция Н.М.Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов.

Практическое занятие

Значение движения декабристов.

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

Практическое занятие

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

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

Практическое занятие

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

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

Практическое занятие

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

Отмена крепостного права и реформы 60 — 70-х годов XIX века. Контрреформы.

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

Практическое занятие

Значение отмены крепостного права в России.

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

Практическое занятие

Народническое движение.

Экономическое развитие во второй половине XIX века. Социально-экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. Железнодорожное строительство. Завершение промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли госу­дарства в экономической жизни страны. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и финансовые реформы (Н.Х.Бунге, С.Ю.Витте). Разработка рабочего законодательства.

Практическое занятие

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

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

Практическое занятие

Русско-турецкая война 1877—1878 годов.

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

Практическое занятие

Золотой век русской литературы.

От Новой истории к Новейшей

Мир в начале ХХ века. Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними. Военно-политические планы сторон. Гонка вооружений. Балканские войны. Под­готовка к большой войне.Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм в деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса.

Пробуждение Азии в начале ХХ века. Колонии, зависимые страны и метрополии. Начало антиколониальной борьбы.Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен. Гоминьдан. Кризис Османской империи и Младотурецкая революция. Революция в Иране.Национально-освободительная борьба в Индии против британского господ­ства. Индийский национальный конгресс. М. Ганди.

Практическое занятие

Синьхайская революция в Китае.

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

Революция 1905 —1907 годов в России. Причины революции. «Кровавое воскресе­нье» и начало революции. Развитие революционных событий и политика властей. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Легальные политические партии.Опыт россий­ского парламентаризма 1906 —1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах.

Практическое занятие

Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества.

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

Практическое занятие

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

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

Практическое занятие

Русская философия: поиски общественного идеала.

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

Практическое занятие

Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне.

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

Практическое занятие

Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны.

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

Практическое занятие

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

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

Практическое занятие

II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле.

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

Практическое занятие

Россия в годы Гражданской войны.

Между мировыми войнами

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

Практическое занятие

Причины мирового экономического кризиса 1929 — 1933 годов.

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

Практическое занятие

Гражданская война в Испании.

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

Практическое занятие

Великая национальная революция 1925 —1927 годов в Китае.

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

Практическое занятие

Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.

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

Практическое занятие

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

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

Практические занятия

Сущность нэпа.

Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.

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

Практическое занятие

Советская модель модернизации.

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

Практическое занятие

Стахановское движение.

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

Практическое занятие

«Культурная революция»: задачи и направления.

Вторая мировая война. Великая Отечественная война

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

Практические занятия

Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны.

Подготовка к войне.

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

Практическое занятие

Историческое значение Московской битвы.

Второй период Второй мировой войны. Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Военные действия в Северной Африке. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. Конференции глав союзных держав и их решения. Курская битва и за­вершение коренного перелома. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Изменение положения Русской православной церкви и других конфессий в годы войны. Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Разгром Германии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагаса­ки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.

Практические занятия

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

Движение Сопротивления в годы Второй мировой войны.

Мир во второй половине ХХ — начале XXI века

Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны». Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конферен­ции. Создание ООН и ее деятельность. Раскол антифашистской коалиции. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Особая позиция Югославии. Формирова­ние двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений.

Практическое занятие

Создание ООН и ее деятельность.

Ведущие капиталистические страны. Превращение США в ведущую мировую дер­жаву. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Раз­витие научно-технической революции. Основные тенденции внутренней и внешней политики США. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Мар­шалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии.

Практические занятия

Послевоенное восстановление стран Западной Европы.

«План Маршалла».

Страны Восточной Европы. Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Копирование опыта СССР. Создание и деятельность Совета эконо­мической взаимопомощи (СЭВ). Антикоммунистическое восстание в Венгрии и его подавление. Экономическое и политическое развитие социалистических государств в Европе в 1960 — 1970-е годы. Попытки реформ. Я.Кадар. «Пражская весна». Кри­зисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито.

Перемены в странах Восточной Европы в конце ХХ века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах.

«Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Ев­ропа в начале ХХ века.

Практическое занятие

Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито.

Крушение колониальной системы. Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Деколонизация Африки. Освобождение Анголы и Мозамбика.Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы осво­бодившихся стран. Социалистический и капиталистический пути развития.По­иск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста. Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак. «Арабская весна», ее причины и последствия.

Практическое занятие

Основные проблемы освободившихся стран во второй половине ХХ века.

Индия, Пакистан, Китай. Освобождение Индии и Пакистана от власти Велико­британии. Причины противоречий между Индией и Пакистаном.Особенности внутри- и внешнеполитического развития этих государств. Реформы в Индии. Успехи в развитии Индии в начале XXI века. Завершение гражданской войны в Китае. Об­разование КНР. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.

Практическое занятие

Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.

Страны Латинской Америки. Особенности экономического и политического раз­вития стран Латинской Америки. Национал-реформизм. Х. Перрон. Военные перево­роты и военные диктатуры.Между диктатурой и демократией. Господство США в Латинской Америке. Кубинская революция. Ф.Кастро. Строительство социализма на Кубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С.Альенде. Сандинистская революция в Никарагуа. «Левый поворот» в конце ХХ — начале ХХ! века. Пре­зидент Венесуэлы У.Чавес и его последователи в других странах. Строительство социализма ХХIвека.

Практическое занятие

Кубинская революция.

Международные отношения. Международные конфликты и кризисы в 1950 — 1960-е годы. Борьба сверхдержав — СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Карибский кризис — порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинская проблема. Достижение примерного военно-стратегического паритета СССР и США. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента совет­ских войск в Афганистан. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конец двухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. Войны, США и их союзников в Афганистане, Ираке, вмешательство в события в Ливии, Сирии.Многополярный мир, его основные центры.

Практическое занятие

Разрядка международной напряженности в 1970-е годы.

Развитие культуры. Крупнейшие научные открытия второй половины ХХ — на­чала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. Произведения о войне немецких писателей. Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистенциализм. Театр абсурда. Поп-арт и его черты. Развитие кинематографа. Итальянский неореализм. Развлекательный кинематограф Голливуда. Звезды экра­на. Появление рок-музыки. Массовая культура. Индустрия развлечений. Постмо­дернизм — стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализация и национальные культуры.

Практическое занятие

Глобализация и национальные культуры в конце ХХ — начале ХХ! века.

Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы

СССР в послевоенные годы. Укрепление статуса СССР как великой мировой держа­вы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности.

Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духов­ный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество.Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов.

Практическое занятие

Послевоенное советское общество, духовный подъем людей.

СССР в 1950-х — начале 1960-х годов. Перемены после смерти И. В. Сталина. Борьба за власть, победа Н.С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Начало реа­билитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. Достижения в промышленности. Ситуа­ция в сельском хозяйстве.Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения.

Практическое занятие

XXсъезд КПСС и его значение.

СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. Противоречия внутрипо­литического курса Н.С.Хрущева. Причины отставки Н.С.Хрущева. Л.И.Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Усиление позиций партийно­государственной номенклатуры.Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. До­стижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенден­ций в экономике. Застой. Теневая экономика. Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане.

Практическое занятие

Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты.

СССР в годы перестройки. Предпосылки перемен. М.С. Горбачев. Политика уско­рения и ее неудача. Причины нарастания проблем в экономике.Экономические реформы, их результаты. Разработка проектов приватизации и перехода к рынку. Реформы политической системы. Изменение государственного устройства СССР. Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в обще­ственном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий. Образование политических партий и движений.Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.

Практическое занятие

Политика гласности в СССР и ее последствия.

Развитие советской культуры (1945 —1991 годы). Развитие культуры в послево­енные годы. Произведения о прошедшей войне и послевоенной жизни. Советская культура в конце 1950-х — 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов. Театр, его обществен­ное звучание. Власть и творческая интеллигенция. Советская культура в середине 1960 — 1980-х годов. Достижения и противоречия художественной культуры. Культура в годы перестройки. Публикация запрещенных ранее произведений, по­каз кинофильмов. Острые темы в литературе, публицистике, произведениях ки­нематографа.Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики (С.П. Королев, Ю.А.Гагарин). Развитие образования в СССР. Введение обязательного восьмилетнего, затем обязательного среднего об­разования. Рост числа вузов и студентов.

Практическое занятие

Успехи советской космонавтики.

Российская Федерация на рубеже ХХ—ХХ1 веков

Формирование российской государственности. Изменения в системе власти. Б.Н.Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Труд­ности и противоречия перехода к рыночной экономике. Основные направления нацио­нальной политики: успехи и просчеты. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б.Н. Ельцина. Деятель­ность Президента России В.В.Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России. Развитие экономики и социальной сферы в начале ХХ! века. Роль государства в экономике. Приоритетные национальные проекты и федеральные программы. Политические лидеры и общественные деятели современной России. Президентские выборы 2008 года. Президент России Д. А. Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президент­ские выборы 2012 года. Разработка и реализация планов дальнейшего развития России. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. Балканский кризис 1999 года. Отношения со странами СНГ. Вос­точное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стра­тегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных между­народных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. Культура и духовная жизнь общества в конце ХХ — начале XXI века. Распространение информационных технологий в различных сферах жизни обще­ства. Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития.

Практические занятия

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

Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.

Примерные темы рефератов (докладов),  
индивидуальных проектов

Происхождение человека: дискуссионные вопросы.

Начало цивилизации.

Древний Восток и Античность: сходство и различия.

Феномен западноевропейского Средневековья

Восток в Средние века.

Основы российской истории.

Происхождение Древнерусского государства.

Русь в эпоху раздробленности.

Возрождение русских земель (Х1У—ХУ века).

Рождение Российского централизованного государства.

Смутное время в России.

Россия в ХУ11 веке: успехи и проблемы.

Наш край с древнейших времен до конца ХУ11 века.

Истоки модернизации в Западной Европе.

Революции ХУ11—ХУШ веков как порождение модернизационных процес­сов.

Страны Востока в раннее Новое время.

Становление новой России (конец ХУ11 — начало ХУШ века).

Россия ХУШ века: победная поступь империи.

Наш край в ХУШ веке.

Рождение индустриального общества.

Восток и Запад в Х1Х веке: борьба и взаимовлияние.

Отечественная война 1812 года.

Россия Х1Х века: реформы или революция.

Наш край в Х1Х веке.

Мир начала ХХ века: достижения и противоречия.

Великая российская революция.

Между Первой и Второй мировыми войнами: альтернативы развития.

Советский вариант модернизации: успехи и издержки.

Наш край в 1920 — 1930-е годы.

Вторая мировая война: дискуссионные вопросы.

Великая Отечественная война: значение и цена Победы.

Наш край в годы Великой Отечественной войны.

От индустриальной цивилизации к постиндустриальной.

Конец колониальной эпохи.

СССР: триумф и распад.

Наш край во второй половине 1940-х — 1991-х годов.

Российская Федерация и глобальные вызовы современности.

Наш край на рубеже ХХ—ХХ! веков.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Специальности СПО |
| Введение | 2 |
| Древнейшая стадия истории человечества | 2 |
| Цивилизации Древнего мира | 5 |
| Цивилизации Запада и Востока в Средние века | 9 |
| От Древней Руси к Российскому государству | 10 |
| Россия в ХУ!—ХУП веках: от великого княже­ства к царству | 6 |
| Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках | 9 |
| Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи | 8 |
| Становление индустриальной цивилизации | 4 |
| Процесс модернизации в традиционных обще­ствах Востока | 2 |
| Российская империя в XIX веке | 12 |
| От Новой истории к Новейшей | 9 |
| Между мировыми войнами | 10 |
| Вторая мировая война. Великая Отечественная война | 8 |
| Мир во второй половине ХХ—начале ХХ! века | 7 |
| Апогей и кризис советской системы 1945 —1991 годов | 8 |
| Российская Федерация на рубеже ХХ—ХХ1 веков | 6 |
| Итого | 117 |
| Всего | 117 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СТУДЕНТОВ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий) | |
| Введение | Актуализация знаний о предмете истории.  Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества. Высказывание суждений о месте истории России во всемирной истории | |
| 1. древнейшая стадия истории человечества | | |
| Происхождение челове­ка. Люди эпохи палео­лита | Рассказ о современных представлениях о происхождении чело­века, расселении древнейших людей (с использованием истори­ческой карты).  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «антропогенез», «каменный век», «палеолит», «родовая община». Указание на карте мест наиболее известных археологических находок на территории России | |
| Неолитическая револю­ция и ее последствия | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «неолит», «неолитическая революция», «производящее хозяй­ство», «индоевропейцы», «племя», «союз племен», «цивилиза­ция».  Раскрытие причин возникновения производящего хозяйства, характеристика перемен в жизни людей, связанных с этим со­бытием.  Называние и указание на карте расселения древних людей на территории России, территории складывания индоевропейской общности.  Обоснование закономерности появления государства | |
| 2. ЦИВИЛИЗАЦИИ ДРЕВНЕГО МИРА | | |
| Древнейшие государства | Локализация цивилизации Древнего Востока на ленте време­ни и исторической карте, объяснение, как природные условия влияли на образ жизни, отношения в древних обществах. Характеристика экономической жизни и социального строя древневосточных обществ | |
| Великие державы Древ­него Востока | Раскрытие причин, особенностей и последствий появления великих держав.  Указание особенностей исторического пути Хеттской, Ассирий­ской, Персидской держав.  Характеристика отличительных черт цивилизаций Древней Индии и Древнего Китая | |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Древняя Греция | Характеристика основных этапов истории Древней Греции, ис­точников ее истории.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «полис», «демократия», «колонизация», «эллинизм».  Умение дать сравнительную характеристику политического строя полисов (Афины, Спарта).  Рассказ с использованием карты о древнегреческой колониза­ции, оценка ее последствий.  Раскрытие причин возникновения, сущности и значения элли­низма |
| Древний Рим | Характеристика с использованием карты основных этапов исто­рии Древней Италии, становления и развития Римского госу­дарства.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «патриций», «плебей», «провинции», «республика», «импе- рия»,«колонат».  Раскрытие причин военных успехов Римского государства, осо­бенностей организации римской армии |
| Культура и религия Древнего мира | Систематизация материала о мифологии и религиозных учени­ях, возникших в Древнем мире.  Раскрытие предпосылок и значения распространения буддиз­ма, христианства.  Объяснение причин зарождения научных знаний.  Объяснение вклада Древней Греции и Древнего Рима в мировое культурное наследие |

3. ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА В СРЕДНИЕ ВЕКА

|  |  |
| --- | --- |
| Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе | Раскрытие оснований периодизации истории Средних веков, характеристика источников по этой эпохе.  Участие в обсуждении вопроса о взаимодействии варварского и римского начал в европейском обществе раннего Средневековья |
| Возникновение ислама. Арабские завоевания | Рассказ с использованием карты о возникновении Арабского халифата; объяснение причин его возвышения и разделения. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «ислам», «мусульманство», «халифат».  Характеристика системы управления в Арабском халифате, значения арабской культуры |
| Византийская империя | Рассказ с использованием карты о возникновении Византии; объяснение причин ее возвышения и упадка.  Рассказ о влиянии Византии и ее культуры на историю и культу­ру славянских государств, в частности России, раскрытие значе­ния создания славянской письменности Кириллом и Мефодием |
| Восток в Средние века | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «хан», «сёгун», «самурай», «варна», «каста».  Характеристика общественного устройства государств Востока в Средние века, отношений власти и подданных, системы управления.  Представление описания, характеристики памятников культуры народов Востока (с использованием иллюстративного материала) |
| Империя Карла Велико­го и ее распад. Феодальная раздроблен­ность в Европе | Раскрытие сущности военной реформы Карла Мартелла, его влияния на успехи франкских королей.  Рассказ о причинах, ходе и последствиях походов Карла Вели­кого, значении образования его империи.  Объяснение термина каролингское возрождение.  Объяснение причин походов норманнов, указание на их послед­ствия |
| Основные черты запад­ноевропейского феода­лизма | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «феодализм», «раздробленность», «вассально-ленные отноше­ния», «сеньор», «рыцарь», «вассал».  Раскрытие современных подходов к объяснению сущности фео­дализма.  Рассказ о жизни представителей различных сословий средне­векового общества: рыцарей, крестьян, горожан, духовенства и др. (сообщение, презентация) |
| Средневековый западно­европейский город | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «цех», «гильдия», «коммуна».  Систематизация материала о причинах возникновения, сущно­сти и значении средневековых городов.  Характеристика взаимоотношений горожан и сеньоров, различ­ных слоев населения городов |
| Католическая церковь в Средние века. Кресто­вые походы | Характеристика роли христианской церкви в средневековом обществе.  Рассказ о причинах и последствиях борьбы римских пап и им­ператоров Священной Римской империи.  Систематизация материала по истории Крестовых походов, вы­сказывание суждения об их причинах и последствиях |
| Зарождение централизо­ванных государств в Европе | Раскрытие особенностей развития Англии и Франции, при­чин и последствий зарождения в этих странах сословно­представительной монархии.  Характеристика причин, хода, результатов Столетней войны. Систематизация знаний о важнейших событиях позднего Сред­невековья: падении Византии, реконкисте и образовании Испа­нии и Португалии, гуситских войнах.  Показ исторических предпосылок образования централизован­ных государств в Западной Европе.  Рассказ о наиболее значительных народных выступлениях Средневековья |
| Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса | Подготовка сообщения, презентации на тему «Первые европей­ские университеты».  Характеристика основных художественных стилей средневеко­вой культуры (с рассмотрением конкретных памятников, про­изведений).  Высказывание суждений о предпосылках возникновения и зна­чении идей гуманизма и Возрождения для развития европей­ского общества |

4. ОТ ДРЕВНЕЙ РУСИ К РОССИЙСКОМУ ГОСУДАРСТВУ

|  |  |
| --- | --- |
| Образование Древнерус­ского государства | Характеристика территорий расселения восточных славян и их соседей, природных условий, в которых они жили, их занятий, быта, верований.  Раскрытие причин и указание времени образования Древнерус­ского государства.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «князь», «дружина», «государство».  Составление хронологической таблицы о деятельности первых русских князей |
| Крещение Руси и его зна­чение | Актуализация знаний о возникновении христианства и основ­ных его постулатах.  Рассказ о причинах крещения Руси, основных событиях, свя­занных с принятием христианства на Руси.  Оценка значения принятия христианства на Руси |
| Общество Древней Руси | Характеристика общественного и политического строя Древней Руси, внутренней и внешней политики русских князей.  Анализ содержания Русской Правды.  Указание причин княжеских усобиц.  Составление характеристики личности, оценка, сравнение исторических деятелей (на примере князей Ярослава Мудрого, Владимира Мономаха) |
| Раздробленность на Руси | Называние причин раздробленности на Руси, раскрытие по­следствий раздробленности.  Указание на исторической карте территорий крупнейших само­стоятельных центров Руси.  Характеристика особенностей географического положения, социально-политического развития, достижений экономики и культуры Новгородской и Владимиро-Суздальской земель |
| Древнерусская культура | Рассказ о развитии культуры в Древней Руси. Характеристика памятников литературы, зодчества Древней Руси.  Высказывание суждений о значении наследия Древней Руси для современного общества |
| Монгольское завоевание и его последствия | Изложение материала о причинах и последствиях монгольских завоеваний.  Приведение примеров героической борьбы русского народа про­тив завоевателей.  Рассказ о Невской битве и Ледовом побоище.  Составление характеристики Александра Невского.  Оценка последствий ордынского владычества для Руси, харак­теристика повинностей населения |
| Начало возвышения Москвы | Раскрытие причин и следствий объединения русских земель вокруг Москвы.  Аргументация оценки деятельности Ивана Калиты, Дмитрия Донского.  Раскрытие роли Русской православной церкви в возрождении и объединении Руси.  Раскрытие значения Куликовской битвы для дальнейшего раз­вития России |
| Образование единого Русского государства | Указание на исторической карте роста территории Московской Руси.  Составление характеристики Ивана III.  Объяснение значения создания единого Русского государства. Изложение вопроса о влиянии централизованного государства на развитие хозяйства страны и положение людей.  Изучение отрывков из Судебника 1497 года и использование содержащихся в них сведений в рассказе о положении крестьян и начале их закрепощения |
| 5. РОССИЯ В ХVI— | XVII ВЕКАХ: ОТ ВЕЛИКОГО КНЯЖЕСТВА К ЦАРСТВУ |
| Россия в правление Ивана Грозного | Объяснение значения понятий: «Избранная рада», «приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричнина», «запо­ведные годы», «урочные лета», «крепостное право». Характеристика внутренней политики Ивана IV в середине ХVIвека, основных мероприятий и значения реформ 1550-х годов.  Раскрытие значения присоединения Среднего и Нижнего По­волжья, Западной Сибири к России.  Объяснение последствий Ливонской войны для Русского госу­дарства. |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)  Объяснение причин, сущности и последствий опричнины. Обоснование оценки итогов правления Ивана Грозного |
| Смутное время начала XVII века | Объяснение смысла понятий: «Смутное время», «самозванец», «крестоцеловальная запись», «ополчение», «национально­освободительное движение».  Раскрытие того, в чем заключались причины Смутного времени. Характеристика личности и деятельности Бориса Годунова, Лжедмитрия I, Василия Шуйского, Лжедмитрия II.  Указание на исторической карте направлений походов отря­дов под предводительством Лжедмитрия I, И. И. Болотникова, Лжедмитрия II, направлений походов польских и шведских во­йск, движения отрядов Первого и Второго ополчений и др. Высказывание оценки деятельности П. П. Ляпунова,  К. Минина, Д. М. Пожарского.  Раскрытие значения освобождения Москвы войсками ополче­ний для развития России |
| Экономическое и соци­альное развитие России в XVII веке. Народные движения | Использование информации исторических карт при рассмотре­нии экономического развития России в XVII веке.  Раскрытие важнейших последствий появления и распростране­ния мануфактур в России.  Раскрытие причин народных движений в России XVIIвека. Систематизация исторического материала в форме таблицы «Народные движения в России XVII века» |
| Становление абсолютиз­ма в России. Внешняя политика России в XVП веке | Объяснение смысла понятий: «абсолютизм», «церковный рас­кол», «старообрядцы».  Раскрытие причин и последствий усиления самодержавной вла­сти.  Анализ объективных и субъективных причин и последствий раскола в Русской православной церкви.  Характеристика значения присоединения Сибири к России. Объяснение того, в чем заключались цели и результаты внеш­ней политики России в XVIIвеке |
| Культура Руси конца XIII—XVII веков | Составление систематической таблицы о достижениях культу­ры Руси в XIII—XVII веках.  Подготовка описания выдающихся памятников культуры ХШ—XVII веков (в том числе связанных со своим регионом); характеристика их художественных достоинств, исторического значения и др.  Осуществление поиска информации для сообщений о памятни­ках культуры конца XIII—ХVIIIвеков и их создателях (в том числе связанных с историей своего региона) |

6. СТРАНЫ ЗАПАДА И ВОСТОКА В XVI — XVIII ВЕКАХ

|  |  |
| --- | --- |
| Экономическое развитие и перемены в западноев­ропейском обществе | Объяснение причин и сущности модернизации.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мануфактура», «революция цен».  Характеристика развития экономики в странах Западной Евро­пы в ХVI—ХVIIIвеках.  Раскрытие важнейших изменений в социальной структуре ев­ропейского общества в Новое время.  Рассказ о важнейших открытиях в науке, усовершенствова­ниях в технике, кораблестроении, военном деле, позволивших странам Западной Европы совершить рывок в своем развитии |
| Великие географические открытия. Образования колониальных империй | Систематизация материала о Великих географических откры­тиях (в форме хронологической таблицы), объяснение, в чем состояли их предпосылки. |
|  | Характеристика последствий Великих географических откры­тий и создания первых колониальных империй для стран и на­родов Европы, Азии, Америки, Африки |
| Возрождение и гуманизм в Западной Европе | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Возрождение», «Ренессанс», «гуманизм».  Характеристика причин и основных черт эпохи Возрождения, главных достижений и деятелей Возрождения в науке и искус­стве.  Раскрытие содержания идей гуманизма и значения их распро­странения.  Подготовка презентации об одном из титанов Возрождения, по­казывающей его вклад в становление новой культуры |
| Реформация и контрре­формация | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Реформация», «протестантизм», «лютеранство», «кальви­низм», «контрреформация».  Раскрытие причин Реформации, указание важнейших черт протестантизма и особенностей его различных течений. Характеристика основных событий и последствий Реформации и религиозных войн |
| Становление абсолютиз­ма в европейских странах | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «абсолютизм», «просвещенный абсолютизм».  Раскрытие характерных черт абсолютизма как формы правле­ния, приведение примеров политики абсолютизма (во Франции, Англии).  Рассказ о важнейших событиях истории Франции, Англии, Ис­пании, империи Габсбургов.  Участие в обсуждении темы «Особенности политики “просве­щенного абсолютизма” в разных странах Европы» |
| Англия  в XVII—ХУШ веках | Характеристика предпосылок, причин и особенностей Анг­лийской революции, описание ее основных событий и этапов. Раскрытие значения Английской революции, причин реставра­ции и «Славной революции».  Характеристика причин и последствий промышленной револю­ции (промышленного переворота), объяснение того, почему она началась в Англии |
| Страны Востока в XVI—XVIII веках | Раскрытие особенностей социально-экономического и поли­тического развития стран Востока, объяснение причин углу­бления разрыва в темпах экономического развития этих стран и стран Западной Европы.  Характеристика особенностей развития Османской империи, Китая и Японии |
| Страны Востока и коло­ниальная экспансия европейцев | Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI — XIX веках; объяс­нение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев.  Высказывание и аргументация суждений о последствиях коло­низации для африканских обществ.  Описание главных черт и достижений культуры стран и наро­дов Азии, Африки |
| Международные  отношения  в XVII—XVIII веках | Систематизация материала о причинах и последствиях круп­нейших военных конфликтов в XVII— середине XVIIIвека в Европе и за ее пределами.  Участие в обсуждении ключевых проблем международных от­ношений XVII— середины XVIIIвеков в ходе учебной конфе­ренции, круглого стола |
| Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха Просвещения | Характеристика причин и основных черт культуры, ее главных достижений и деятелей в науке и искусстве.  Составление характеристик деятелей Просвещения |
| Война за независимость и образование США | Рассказ о ключевых событиях, итогах и значении войны севе­роамериканских колоний за независимость (с использованием исторической карты).  Анализ положений Декларации независимости, Конституции США, объяснение, в чем заключалось их значение для созда­вавшегося нового государства.  Составление характеристик активных участников борьбы за не­зависимость, «отцов-основателей» США.  Объяснение, почему освободительная война североамерикан­ских штатов против Англии считается революцией |
| Французская революция конца XVIIIвека | Систематизация материала по истории Французской революции. Составление характеристик деятелей Французской революций, высказывание и аргументация суждений об их роли в револю­ции (в форме устного сообщения, эссе, участия в дискуссии). Участие в дискуссии на тему «Является ли террор неизбежным спутником настоящей революции?» |

7. РОССИЯ В КОНЦЕ ХVП—ХVIIIВЕКЕ: ОТ ЦАРСТВА К ИМПЕРИИ

|  |  |
| --- | --- |
| Россия в эпоху петров­ских преобразований | Систематизация мнений историков о причинах петровских пре­образований.  Представление характеристики реформ Петра I:  в государственном управлении;  в экономике и социальной политике;  в военном деле;  в сфере культуры и быта.  Систематизация материала о ходе и ключевых событиях, ито­гах Северной войны.  Характеристика отношения различных слоев российского общества к преобразовательской деятельности Петра I, показ на конкретных примерах, в чем оно проявлялось |
| Экономическое и со­циальное развитие в XVIII веке. Народные движения | Характеристика основных черт социально-экономического раз­вития России в середине — второй половине XVIII века.  Рассказ с использованием карты о причинах, ходе, результатах восстания под предводительством Е. И. Пугачева |
| Внутренняя и внешняя политика России в сере­дине — второй половине XVIIIвека | Систематизация материала о дворцовых переворотах (причи­нах, событиях, участниках, последствиях).  Сопоставление политики «просвещенного абсолютизма» в Рос­сии и других европейских странах.  Характеристика личности и царствования Екатерины II. Объяснение, чем вызваны противоречивые оценки личности и царствования Павла I; высказывание и аргументация своего мнения.  Раскрытие с использованием исторической карты, внешнепо­литических задач, стоящих перед Россией во второй половине XVIIIвека; характеристика результатов внешней политики данного периода |
| Русская культура XVIII века | Систематизация материала о развитии образования в России в XVIII веке, объяснение, какие события играли в нем ключе­вую роль.  Сравнение характерных черт российского и европейского Про­свещения, выявление в них общего и различного. |
|  | Рассказ о важнейших достижениях русской науки и культуры в XVIIIвеке, подготовка презентации на эту тему.  Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по залам му­зея русского искусства ХVШ века |

8. СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ

|  |  |
| --- | --- |
| Промышленный перево­рот и его последствия | Систематизация материала о главных научных и технических достижениях, способствовавших развертыванию промышлен­ной революции.  Раскрытие сущности, экономических и социальных послед­ствий промышленной революции |
| Международные отноше­ния | Систематизация материала о причинах и последствиях крупней­ших военных конфликтов XIX века в Европе и за ее пределами. Участие в обсуждении ключевых проблем международных от­ношений Х!Х века в ходе конференции, круглого стола, в том числе в форме ролевых высказываний.  Участие в дискуссии на тему «Был ли неизбежен раскол Европы на два военных блока в конце Х!Х — начале ХХ века» |
| Политическое развитие стран Европы и Америки | Систематизация материала по истории революций XIXвека в Европе и Северной Америке, характеристика их задач, участ­ников, ключевых событий, итогов.  Сопоставление опыта движения за реформы и революционных выступлений в Европе XIXвека, высказывание суждений об эффективности реформистского и революционного путей преоб­разования общества.  Сравнение путей создания единых государств в Германии и Италии, выявление особенностей каждой из стран. Объяснение причин распространения социалистических идей, возникновения рабочего движения.  Составление характеристики известных исторических деятелей Х!Х века с привлечением материалов справочных изданий, Ин­тернета |
| Развитие западноевро­пейской культуры | Рассказ о важнейших научных открытиях и технических до­стижениях Х!Х века, объяснение, в чем состояло их значение. Характеристика основных стилей и течений в художественной культуре Х!Х века с раскрытием их особенностей на примерах конкретных произведений.  Объяснение, в чем выразилась демократизация европейской культуры в XIXвеке |

9. ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА

|  |  |
| --- | --- |
| Колониальная экспан­сия европейских стран. Индия | Раскрытие особенностей социально-экономического и полити­ческого развития стран Азии, Латинской Америки, Африки. Характеристика предпосылок, участников, крупнейших со­бытий, итогов борьбы народов Латинской Америки за неза­висимость, особенностей развития стран Латинской Америки в Х!Х веке.  Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI—XIX веках; объяс­нение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев.  Описание главных черт и достижений культуры стран и наро­дов Азии, Африки и Латинской Америки в XVI— XIXвеках |
| Китай и Япония | Сопоставление практики проведения реформ, модернизации в странах Азии; высказывание суждений о значении европейско­го опыта для этих стран |

10. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX ВЕКЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Внутренняя и внешняя политика России в нача­ле XIX века | Систематизация материала о политическом курсе императора Александра I на разных этапах его правления (в форме табли­цы, тезисов и т. п.).  Характеристика сущности проекта М. М. Сперанского, объясне­ние, какие изменения в общественно-политическом устройстве России он предусматривал.  Представление исторического портрета Александра I и государ­ственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации).  Систематизация материала об основных событиях и участниках Отечественной войны 1812 года, заграничных походах русской армии (в ходе семинара, круглого стола с использованием ис­точников, работ историков) |
| Движение декабристов | Характеристика предпосылок, системы взглядов, тактики действий декабристов, анализ их программных документов. Сопоставление оценок движения декабристов, данных совре­менниками и историками, высказывание и аргументация своей оценки (при проведении круглого стола, дискуссионного клуба и т. п.) |
| Внутренняя политика Николая I | Характеристика основных государственных преобразований, осуществленных во второй четверти XIX века, мер по решению крестьянского вопроса.  Представление характеристик Николая I и государственных деятелей его царствования (с привлечением дополнительных источников, мемуарной литературы) |
| Общественное движе­ние во второй четверти XIXвека | Характеристика основных направлений общественного движе­ния во второй четверти XIXвека, взглядов западников и славя­нофилов, выявление общего и различного.  Высказывание суждений о том, какие идеи общественно­политической мысли России XIXвека сохранили свое значе­ние для современности (при проведении круглого стола, дис­куссии) |
| Внешняя политика Рос­сии во второй четверти XIX века | Составление обзора ключевых событий внешней политики Рос­сии во второй четверти XIX века (европейской политики, Кав­казской войны, Крымской войны), их итогов и последствий. Анализ причин и последствий создания и действий антироссий­ской коалиции в период Крымской войны |
| Отмена крепостного права и реформы 60 — 70-х годов XIXвека. Контрреформы | Раскрытие основного содержания Великих реформ 1860 — 1870-х годов (крестьянской,земской,городской,судебной,во- енной, преобразований в сфере просвещения, печати). Представление исторического портрета Александра IIи госу­дарственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации).  Характеристика внутренней политики Александра III в 1880 — 1890-е годы, сущности и последствий политики контрреформ |
| Общественное движе­ние во второй половине XIX века | Систематизация материала об этапах и эволюции народниче­ского движения, составление исторических портретов народни­ков (в форме сообщений, эссе, презентации).  Раскрытие предпосылок, обстоятельств и значения зарождения в России социал-демократического движения |
| Экономическое разви­тие во второй половине XIX века | | | Сопоставление этапов и черт промышленной революции в Рос­сии с аналогичными процессами в ведущих европейских стра­нах (в форме сравнительной таблицы).  Систематизация материала о завершении промышленной рево­люции в России; конкретизация общих положений на примере экономического и социального развития своего края. Объяснение сути особенностей социально-экономического поло­жения России к началу XIX века, концу XIX века | |
| Внешняя политика России во второй половине XIX века | | | Участие в подготовке и обсуждении исследовательского проекта «Русско-турецкая война 1877— 1878 годов: военные и диплома­тические аспекты, место в общественном сознании россиян» (на основе анализа источников, в том числе картин русских худож­ников, посвященных этой войне) | |
| Русская культура XIX века | | | Раскрытие определяющих черт развития русской культуры в XIXвека, ее основных достижений; характеристика творчества выдающихся деятелей культуры (в форме сообщения, высту­пления на семинаре, круглом столе).  Подготовка и проведение виртуальных экскурсий по залам ху­дожественных музеев и экспозициям произведений живопис­цев, скульпторов и архитекторов Х!Х века.  Осуществление подготовки и презентации сообщения, иссле­довательского проекта о развитии культуры своего региона в XIXвека.  Оценка места русской культуры в мировой культуре XIXвека | |
| 11. от новой истории к новейшей | | | | |
| Мир в начале ХХ века | | | Показ на карте ведущих государств мира и их колонии в начале ХХ века.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизация», «индустриализация», «империализм», «урба­низация», «Антанта», «Тройственный союз».  Характеристика причин, содержания и значения социальных реформ начала ХХ века на примерах разных стран.  Раскрытие сущности причин неравномерности темпов развития индустриальных стран в начале ХХ века | |
| Пробуждение Азии в начале ХХ века | | | Объяснение и применение в историческом контексте понятия «пробуждение Азии».  Сопоставление путей модернизации стран Азии, Латинской Америки в начале ХХ века; выявление особенностей отдельных стран.  Объяснение, в чем заключались задачи и итоги революций в Османской империи, Иране, Китае, Мексике | |
| Россия на рубеже XIX—XX веков | | | Объяснение, в чем заключались главные противоречия в поли­тическом, экономическом, социальном развитии России в на­чале ХХ века.  Представление характеристики Николая II (в форме эссе, рефе­рата).  Систематизация материала о развитии экономики в начале ХХ века, выявление ее характерных черт | |
| Революция 1905—1907 годов в России | | | Систематизация материала об основных событиях российской революции 1905 — 1907 годов, ее причинах, этапах, важней­ших событиях (в виде хроники событий, тезисов).  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «кадеты», «октябристы», «социал-демократы», «Совет», «Госу­дарственная дума», «конституционная монархия». | |
|  | | Сравнение позиций политических партий, созданных и дей­ствовавших во время революции, их оценка (на основе работы с документами).  Раскрытие причин, особенностей и последствий национальных движений в ходе революции.  Участие в сборе и представлении материала о событиях револю­ции 1905 — 1907 годов в своем регионе.  Оценка итогов революции 1905 — 1907 годов | | |
| Россия в период столы­пинских реформ | | Раскрытие основных положений и итогов осуществления поли­тической программы П. А.Столыпина, его аграрной реформы. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «отруб», «хутор», «переселенческая политика», «третьеиюнь­ская монархия» | | |
| Серебряный век русской культуры | | Характеристика достижений российской культуры начала ХХ века: творчества выдающихся деятелей науки и культуры (в форме сообщений, эссе, портретных характеристик, реферата и др.).  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизм», «символизм», «декадентство», «авангард», «ку­бизм», абстракционизм, «футуризм», «акмеизм».  Участие в подготовке и презентации проекта «Культура нашего края в начале ХХ века» (с использованием материалов краевед­ческого музея, личных архивов) | | |
| Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов | | Характеристика причин, участников, основных этапов и круп­нейших сражений Первой мировой войны.  Систематизация материала о событиях на Западном и Восточ­ном фронтах войны (в форме таблицы), раскрытие их взаимо­обусловленности.  Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны | | |
| Первая мировая война и общество | | Анализ материала о влиянии войны на развитие общества в воюющих странах.  Характеристика жизни людей на фронтах и в тылу (с использо­ванием исторических источников, мемуаров).  Объяснение, как война воздействовала на положение в России, высказывание суждения по вопросу «Война — путь к револю­ции?» | | |
| Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю | | Характеристика причин и сущности революционных событий февраля 1917 года.  Оценка деятельности Временного правительства, Петроград­ского Совета.  Характеристика позиций основных политических партий и их лидеров в период весны — осени 1917 года | | |
| Октябрьская революция в России и ее послед­ствия | | Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года, сопоставление различных оценок этих событий, вы­сказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе диспу­та).  Объяснение причин прихода большевиков к власти. Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль», «Учреди­тельное собрание».  Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира.  Участие в обсуждении роли В. И. Ленина в истории ХХ века (в форме учебной конференции, диспута) | | |
| Гражданская война в России | | Характеристика причин Гражданской войны и интервенции, целей, участников и тактики белого и красного движения. Проведение поиска информации о событиях Гражданской войны в родном крае, городе, представление ее в форме презен­тации, эссе.  Сравнение политики «военного коммунизма» и нэпа, выявле­ние их общие черт и различий | | |

12. МЕЖДУ ДВУМЯ МИРОВЫМИ ВОЙНАМИ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Европа и США | | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Версальско-Вашингтонская система», «Лига Наций», «репа­рации», «новый курс», «Народный фронт».  Систематизация материала о революционных событиях 1918 — начала 1920-х годов в Европе (причин, участников, ключевых событий, итогов революций).  Характеристика успехов и проблем экономического развития стран Европы и США в 1920-е годы.  Раскрытие причин мирового экономического кризиса 1929 — 1933 годов и его последствий.  Объяснение сущности, причин успеха и противоречий «нового курса» президента США Ф.Рузвельта | |
| Недемократические  режимы | | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировой экономический кризис», «тоталитаризм», «авторита­ризм», «фашизм», «нацизм».  Объяснение причин возникновения и распространения фашиз­ма в Италии и нацизма в Германии.  Систематизация материала о гражданской войне в Испании, высказывание оценки ее последствий | |
| Турция, Китай, Индия, Япония | | Характеристика опыта и итогов реформ и революций как путей модернизации в странах Азии.  Раскрытие особенностей освободительного движения 1920 — 1930-х годов в Китае и Индии.  Высказывание суждений о роли лидеров в освободительном движении и модернизации стран Азии.  Высказывание суждений о причинах и особенностях японской экспансии | |
| Международные  отношения | | Характеристика основных этапов и тенденций развития между­народных отношений в 1920 — 1930-е годы.  Участие в дискуссии о предпосылках, характере и значении важнейших международных событий 1920— 1930-х годов | |
| Культура в первой поло­вине ХХ века | | Характеристика основных течений в литературе и искусстве 1920— 1930-х годов на примерах творчества выдающихся ма­стеров культуры, их произведений (в форме сообщений или пре­зентаций, в ходе круглого стола).  Сравнение развития западной и советской культуры в 1920 — 1930-е годы, выявление черт их различия и сходства | |
| Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР | | Участие в семинаре на тему «Нэп как явление социально-эконо­мической и общественно-политической жизни Советской страны». Сравнение основных вариантов объединения советских рес­публик, их оценка, анализ положений Конституции СССР (1924 года), раскрытие значения образования СССР.  Раскрытие сущности, основного содержания и результатов вну­трипартийной борьбы в 1920 — 1930-е годы | |
| Индустриализация и коллективизация в СССР | | Представление характеристики и оценки политических процес­сов 1930-х годов. | |
|  | Характеристика причин, методов и итогов индустриализации и коллективизации в СССР.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «пятилетка», «стахановское движение», «коллективизация», «раскулачивание», «политические репрессии», «враг народа», «ГУЛАГ».  Проведение поиска информации о ходе индустриализации и коллективизации в своем городе, крае (в форме исследова­тельского проекта) |
| Советское государство и общество в 1920— 1930-е годы | Раскрытие особенностей социальных процессов в СССР в 1930-е годы.  Характеристика эволюции политической системы в СССР в 1930-е годы, раскрытие предпосылок усиления централиза­ции власти.  Анализ информации источников и работ историков о политиче­ских процессах и репрессиях 1930-х годов, оценка этих событий |
| Советская культура в 1920— 1930-е годы | Систематизация информации о политике в области культуры ры в 1920 — 1930-е годы, выявление ее основных тенденций. Характеристика достижений советской науки и культуры. Участие в подготовке и представлении материалов о творчестве и судьбах ученых, деятелей литературы и искусства 1920 — 1930-х годов (в форме биографических справок, эссе, презента­ций, рефератов).  Систематизация информации о политике власти по отношению к различным религиозным конфессиям, положении религии в СССР  13. ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОйНА |
| Накануне мировой войны | Характеристика причин кризиса Версальско-Вашингтонской системы и начала Второй мировой войны.  Приведение оценок Мюнхенского соглашения и советско­германских договоров 1939 года |
| Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане | Называние с использованием карты участников и основных эта­пов Второй мировой войны.  Характеристика роли отдельных фронтов в общем ходе Второй мировой войны.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «странная война», «план “Барбаросса”», «план “Ост”», «новый порядок», «коллаборационизм»,«геноцид»,«холокост», «ан­тигитлеровская коалиция», «ленд-лиз», «коренной перелом», «движение Сопротивления», «партизаны».  Представление биографических справок, очерков об участни­ках войны: полководцах, солдатах, тружениках тыла. Раскрытие значения создания антигитлеровской коалиции и роли дипломатии в годы войны.  Характеристика значения битвы под Москвой |
| Второй период Второй мировой войны | Систематизация материала о крупнейших военных операциях Второй мировой и Великой Отечественной войн: их масштабах, итогах и роли в общем ходе войн (в виде синхронистических и тематических таблиц, тезисов и др.).  Показ особенностей развития экономики в главных воюющих государствах, объяснение причин успехов советской эконо­мики.  Рассказ о положении людей на фронтах и в тылу, характери­стика жизни людей в годы войны с привлечением информации исторических источников (в том числе музейных материалов, воспоминаний и т. д.). |
|  | Высказывание собственного суждения о причинах коллабора­ционизма в разных странах в годы войны.  Характеристика итогов Второй мировой и Великой Отечествен­ной войн, их исторического значения.  Участие в подготовке проекта «Война в памяти народа» (с об­ращением к воспоминаниям людей старшего поколения, произ­ведениям литературы, кинофильмам и др.) |

14. МИР ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ ХХ — НАЧАЛЕ XXI ВЕКА

|  |  |
| --- | --- |
| Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны» | Представление с использованием карты характеристики важ­нейших изменений, произошедших в мире после Второй миро­вой войны.  Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы.  Характеристика причин создания и основ деятельности ООН. Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков |
| Ведущие капиталистиче­ские страны | Характеристика этапов научно-технического прогресса во вто­рой половине ХХ — начале ХХ! века, сущности научно-техни­ческой и информационной революций, их социальных послед­ствий.  Раскрытие сущности наиболее значительных изменений в структуре общества во второй половине ХХ — начале XXI века, причин и последствий этих изменений (на примере отдельных стран).  Представление обзора политической истории США во второй половине ХХ — начале XXIвека.  Высказывание суждения о том, в чем выражается, чем объясня­ется лидерство США в современном мире и каковы его послед­ствия.  Раскрытие предпосылок, достижений и проблем европейской интеграции |
| Страны Восточной Европы | Характеристика основных этапов в истории восточноевропей­ских стран второй половины XX— начала XXIвека.  Сбор материалов и подготовка презентации о событиях в Вен­грии в 1956 году и в Чехословакии в 1968 году.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировая социалистическая система», «СЭВ», «ОВД», «Праж­ская весна», «Солидарность», «бархатная революция», «при­ватизация».  Систематизация и анализ информации (в том числе из дополни­тельной литературы и СМИ) о развитии восточноевропейских стран в конце ХХ — начале ХХ1 века |
| Крушение колониальной системы | Характеристика этапов освобождения стран Азии и Африки от колониальной и полуколониальной зависимости, раскрытие особенностей развития этих стран во второй половине ХХ — на­чале ХХ1 века.  Характеристика этапов развития стран Азии и Африки после их освобождения от колониальной и полуколониальной зависи­мости.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «страны социалистической ориентации», «неоколониализм», «новые индустриальные страны», «традиционализм», «фунда­ментализм» |
| Индия, Пакистан, Китай | Характеристика особенностей процесса национального осво­бождения и становления государственности в Индии и Паки­стане. |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)  Объяснение причин успехов в развитии Китая и Индии в конце ХХ — начале ХХ! века, высказывание суждений о перспекти­вах развития этих стран.  Участие в дискуссии на тему «В чем причины успехов реформ в Китае: уроки для России» с привлечением работ историков и публицистов |
| Страны Латинской Америки | Сопоставление реформистского и революционного путей реше­ния социально-экономических противоречий в странах Латин­ской Америки, высказывание суждений об их результативно­сти.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «импортозамещающая индустриализация», «национализа­ция», «хунта», «левый поворот».  Характеристика крупнейших политических деятелей Латин­ской Америки второй половины ХХ — начала ХХ1 века |
| Международные  отношения | Объяснение сущности «холодной войны», ее влияния на исто­рию второй половины ХХ века.  Характеристика основных периодов и тенденций развития международных отношений в 1945 году — начале XXI века. Рассказ с использованием карты о международных кризисах 1940— 1960-х годов.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «биполярный мир», «холодная война», «железный занавес», «НАТО», «СЭВ», «ОВД», «международные кризисы», «раз­рядка международной напряженности», «новое политическое мышление», «региональная интеграция», «глобализация». Участие в обсуждении событий современной международной жизни (с привлечением материалов СМИ) |
| Развитие культуры | Характеристика достижений в различных областях науки, по­каз их влияния на развитие общества (в том числе с привлече­нием дополнительной литературы, СМИ, Интернета). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «постмодернизм», «массовая культура», «поп-арт». Объяснение причин и последствий влияния глобализации на национальные культуры |

15. АПОГЕЙ И КРИЗИС СОВЕТСКОЙ СИСТЕМЫ. 1945—1991 ГОДЫ

|  |  |
| --- | --- |
| СССР в послевоенные годы | Систематизация материала о развитии СССР в первые послево­енные годы, основных задачах и мероприятиях внутренней и внешней политики.  Характеристика процесса возрождения различных сторон жиз­ни советского общества в послевоенные годы.  Проведение поиска информации о жизни людей в послевоенные годы (с привлечением мемуарной, художественной литературы). Участие в подготовке презентации «Родной край (город) в пер­вые послевоенные годы» |
| СССР в 1950 — начале 1960-х годов | Характеристика перемен в общественно-политической жизни СССР, новых подходов к решению хозяйственных и социаль­ных проблем, реформ.  Проведение обзора достижений советской науки и техники во второй половине 1950 — первой половине 1960-х годов (с ис­пользованием научно-популярной и справочной литературы), раскрытие их международного значения |
| СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов | Систематизация материала о тенденциях и результатах эконо­мического и социального развития СССР в 1965 — начале 1980-х годов (в форме сообщения, конспекта). |
|  | Объяснение, в чем проявлялись противоречия в развитии науки и техники, художественной культуры в рассматриваемый период. Проведение поиска информации о повседневной жизни, интере­сах советских людей в 1960 — середине 1980-х годов (в том чис­ле путем опроса родственников, людей старших поколений). Оценка государственной деятельности Л. И.Брежнева. Систематизация материала о развитии международных отно­шений и внешней политики СССР (периоды улучшения и обо­стрения международных отношений, ключевые события) |
| СССР в годы перестройки | Характеристика причин и предпосылок перестройки в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «перестройка», «гласность», «плюрализм», «парад суверените­тов».  Проведение поиска информации об изменениях в сфере эконо­мики и общественной жизни в годы перестройки.  Составление характеристики (политического портрета)  М. С. Горбачева (с привлечением дополнительной литературы). Участие в обсуждении вопросов о характере и последствиях перестройки, причинах кризиса советской системы и распада СССР, высказывание и аргументация своего мнения |
| Развитие советской куль­туры (1945—1991 годы) | Характеристика особенностей развития советской науки в раз­ные периоды второй половины ХХ века.  Подготовка сравнительной таблицы «Научно-технические от­крытия стран Запада и СССР в 1950 — 1970-е годы».  Рассказ о выдающихся произведениях литературы и искусства. Объяснение, в чем заключалась противоречивость партийной культурной политики.  Рассказ о развитии отечественной культуры в 1960 — 1980-е годы, характеристика творчества ее выдающихся представителей |

16. РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ НА РУБЕЖЕ ХХ—XXI ВЕКОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Россия в конце ХХ — начале ХХ! века | Объяснение, в чем заключались трудности перехода к рыноч­ной экономике, с привлечением свидетельств современников. Характеристика темпов, масштабов, характера и социально­экономических последствий приватизации в России.  Сравнение Конституции России 1993 года с Конституцией СССР 1977 года по самостоятельно сформулированным вопросам. Объяснение причин военно-политического кризиса в Чечне и способов его разрешения в середине 1990-х годов.  Оценка итогов развития РФ в 1990-е годы.  Систематизация и раскрытие основных направлений реформа­торской деятельности руководства РФ в начале ХХ! века. Рассказ о государственных символах России в контексте фор­мирования нового образа страны.  Представление краткой характеристики основных политиче­ских партий современной России, указание их лидеров. Указание глобальных проблем и вызовов, с которыми столкну­лась России в XXI веке.  Характеристика ключевых событий политической истории со­временной России в XXI веке.  Систематизация материалов печати и телевидения об актуаль­ных проблемах и событиях в жизни современного российского общества, представление их в виде обзоров, рефератов. Проведение обзора текущей информации телевидения и прессы о внешнеполитической деятельности руководителей страны. Характеристика места и роли России в современном мире |

ОУП.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

• личностных:

готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному са­моопределению;

сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обу­чению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, непри­ятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

приобретение личного опыта творческого использования профессионально­оздоровительных средств и методов двигательной активности;

формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе це­ленаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

способность к построению индивидуальной образовательной траектории са­мостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

способность использования системы значимых социальных и межличност­ных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятель­ности, эффективно разрешать конфликты;

принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно­оздоровительной деятельностью;

умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Ро­диной;

готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

способность использовать межпредметные понятия и универсальные учеб­ные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в по­знавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с ис­пользованием специальных средств и методов двигательной активности;

освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (воз­растной и спортивной), экологии, ОБЖ;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

формирование навыков участия в различных видах соревновательной дея­тельности, моделирующих профессиональную подготовку;

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельно­сти для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболева­ний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

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

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

владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятель­ности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно­спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Теоретическая часть

Введение. Физическая культура в общекультурной  
и профессиональной подготовке студентов СПО

Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек.

Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содер­жания учебной дисциплины «Физическая культура». Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями.

1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура  
в обеспечении здоровья

Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового об­раза жизни. Двигательная активность.

Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в фор­мировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособно­стью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и здоровье. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

2. Основы методики самостоятельных занятий  
физическими упражнениями

Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содер­жание.

Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения опти­мальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств.

Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки

Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, те­лосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.

Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов профессиональных образовательных организаций. Ди­намика работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния студентов в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации.

Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.

Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Личная и социально-экономическая необходимость специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Тестирование состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиоло­гических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования.

Практическая часть  
Учебно-методические занятия

Содержание учебно-методических занятий определяется по выбору преподавателя с учетом интересов студентов.

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

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

Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.

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

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

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

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

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

Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.

Учебно-тренировочные занятия

При проведении учебно-тренировочных занятий преподаватель определяет опти­мальный объем физической нагрузки, опираясь на данные о состоянии здоровья студентов, дает индивидуальные рекомендации для самостоятельных занятий тем или иным видом спорта.

Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию вынос­ливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления.

Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширова­ние; бег 100 м, эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши), прыжки в дли­ну с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.

Лыжная подготовка

Решает оздоровительные задачи, задачи активного отдыха. Увеличивает резерв­ные возможности сердечно-сосудистой и дыхательной систем, повышает защитные функции организма. Совершенствует силовую выносливость, координацию движений. Воспитывает смелость, выдержку, упорство в достижении цели.

Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, фи­ниширование и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основ­ные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.

Гимнастика

Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносли­вость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление.

Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упраж­нения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередова­нии напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производ­ственной гимнастики.

Спортивные игры

Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию коорди­национных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференци- ровке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности.

Из перечисленных спортивных игр профессиональная образовательная организа­ция выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, которые в большей степени направлены на предупреждение и профилак­тику профзаболеваний, отвечают климатическим условиям региона.

Волейбол

Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.

Баскетбол

Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.

Ручной мяч

Передача и ловля мяча в тройках, передача и ловля мяча с откосом от площадки, бросок мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание или отбор мяча, тактика игры, скрестное перемещение, подстраховка за­щитника, нападение, контратака.

Футбол (для юношей)

Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопас­ности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.

Плавание

Занятия позволяют учащимся повышать потенциальные возможности дыхатель­ной и сердечно-сосудистой систем. В процессе занятий совершенствуются основные двигательные качества: сила, выносливость, быстрота. В образовательных учрежде­ниях, где есть условия, продолжается этап углубленного закрепления пройденного материала, направленного на приобретение навыка надежного и длительного плава­ния в глубокой воде.

Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса. Старты. Повороты, ныряние ногами и головой. Плавание до 400 м. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации.

Плавание на боку, на спине. Плавание в одежде. Освобождение от одежды в воде. Плавание в умеренном и попеременном темпе до 600 м. Проплывание отрезков 25—100 м по 2—6 раз. Специальные подготовительные, общеразвивающие и под­водящие упражнения на суше. Элементы и игра в водное поло (юноши), элементы фигурного плавания (девушки). Правила плавания в открытом водоеме. Доврачебная помощь пострадавшему. Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне

Самоконтроль при занятиях плаванием.

Виды спорта по выбору

Ритмическая гимнастика

Занятия способствуют совершенствованию координационных способностей, вы­носливости, ловкости, гибкости, коррекции фигуры. Оказывают оздоровительное влияние на сердечно-сосудистую, дыхательную, нервно-мышечную системы. Ис­пользование музыкального сопровождения совершенствует чувство ритма.

Индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Ком­плекс упражнений с профессиональной направленностью из 26—30 движений.

Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Решает задачи коррекции фигуры, дифференцировки силовых характеристик движений, совершенствует регуляцию мышечного тонуса. Воспитывает абсолют­ную и относительную силу избранных групп мышц.

Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий.

Элементы единоборства

Знакомство с видами единоборств и их влиянием на развитие физических, нравственных и волевых качеств.

Каратэ-до, айкидо, таэквондо (восточные единоборства) развивают сложные координационные движения, психофизические навыки (предчувствие ситуации, мгновенный анализ сложившейся ситуации, умение избежать стресса, снятие психического напряжения, релаксацию, регуляцию процессов психического возбужде­ния и торможения, уверенность и спокойствие, способность мгновенно принимать правильное решение).

Дзюдо, самбо, греко-римская, вольная борьба формируют психофизические на­выки (преодоление, предчувствие, выбор правильного решения, настойчивость, терпение), обучают приемам самозащиты и зашиты, развивают физические качества (статическую и динамическую силу, силовую выносливость, общую вы­носливость, гибкость).

Приемы самостраховки. Приемы борьбы, лежа и стоя. Учебная схватка. По­движные игры, типа «Сила и ловкость», «Борьба всадников», «Борьба двое против двоих» и т. д. Силовые упражнения и единоборства в парах. Овладение приемами страховки, подвижные игры. Самоконтроль при занятиях единоборствами.

Правила соревнований по одному из видов единоборств. Гигиена борца. Техника безопасности в ходе единоборств.

Дыхательная гимнастика

Упражнения дыхательной гимнастики могут быть использованы в качестве профилактического средства физического воспитания.

Дыхательная гимнастика используется для повышения основных функциональ­ных систем: дыхательной и сердечно-сосудистой. Позволяет увеличивать жизнен­ную емкость легких. Классические методы дыхания при выполнении движений. Дыхательные упражнения йогов. Современные методики дыхательной гимнастики (Лобановой-Поповой, Стрельниковой, Бутейко).

Спортивная аэробика

Занятия спортивной аэробикой совершенствуют чувство темпа, ритма, коор­динацию движений, гибкость, силу, выносливость.

Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов. Обяза­тельные элементы: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа (четырехкратное непрерывное исполнение). До­полнительные элементы: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток, шпагаты, сальто.

Техника безопасности при занятии спортивной аэробикой.

При заинтересованности обучающихся, наличии соответствующих условий и специалиста в образовательном учреждении могут проводиться также занятия по гидроаэробике, стретчинговой гимнастике, гимнастической методике хатха- йоги, ушу, а также динамические комплексы упражнений, пауэрлифтинг, арм­рестлинг, бейсбол.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Специальности СПО |
| Теоретическая часть | 15 |
| Ведение. Физическая культура в обшекультур- ной и профессиональной подготовке студентов СПО | 2 |
| Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья | 3 |
| Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями | 3 |
| Самоконтроль, его основные методы, показате­ли и критерии оценки | 3 |
| Психофизиологические основы учебного и про­изводственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности | 2 |
| Физическая культура в профессиональной дея­тельности специалиста | 2 |
| Практическая часть | 102 |
| Учебно-методические занятия | 10 |
| Учебно-тренировочные занятия | 92 |
| Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | 20 |
| Лыжная подготовка | 8 |
| Гимнастика | 10 |
| Спортивные игры (по выбору) | 20 |
| Плавание | 10 |
| Виды спорта по выбору | 24 |
| Итого | 117 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СТУДЕНТОВ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Содержание обучения | | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) | |
| теоретическая часть | |
| Ведение. Физическая культура в общекуль­турной и профессио­нальной подготовке сту­дентов СПО | | Знание современного состояния физической культуры и спорта. Умение обосновывать значение физической культуры для фор­мирования личности профессионала, профилактики профзабо­леваний.  Знание оздоровительных систем физического воспитания. Владение информацией о Всероссийском физкультурно­спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО) | |
| 1. Основы методики са­мостоятельных занятий физическими упражне­ниями | | Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным за­нятиям.  Знание форм и содержания физических упражнений.  Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенно­стей самостоятельных занятий для юношей и девушек.  Знание основных принципов построения самостоятельных заня­тий и их гигиены | |
| 2. Самоконтроль, его основные методы, по­казатели и критерии оценки | | Самостоятельное использование и оценка показателей функцио­нальных проб, упражнений-тестов для оценки физического раз­вития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности.  Внесение коррекций в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля | |
| 3. Психофизиологиче­ские основы учебного и производственного труда. Средства физиче­ской культуры в регули­ровании работоспособ­ности | | Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможно­стям, здоровью и физической подготовленности.  Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии.  Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления.  Овладение методами повышения эффективности производствен­ного и учебного труда; освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности | |
| 4. Физическая культура в профессиональной де­ятельности специалиста | Обоснование социально-экономической необходимости специ­альной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Умение использовать оздоровительные и профилированные ме­тоды физического воспитания при занятиях различными вида­ми двигательной активности.  Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний.  Умение использовать на практике результаты компьютерного тестирования состояния здоровья, двигательных качеств, пси­хофизиологических функций, к которым профессия (специаль­ность) предъявляет повышенные требования  практическая часть | |
| Учебно-методические занятия | Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье.  Освоение методов профилактики профессиональных заболева­ний.  Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирую­щими упражнениями.  Использование тестов, позволяющих самостоятельно опреде­лять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи.  Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем.  Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером.  Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности  Учебно-тренировочные занятия | |
| 1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низ­кого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши).  Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыж­ки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», пере­кидной.  Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толка­ние ядра; сдача контрольных нормативов | |
| 2. Лыжная подготовка | Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные.  Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.  Сдача на оценку техники лыжных ходов.  Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: рас­пределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Знание правил соревнований, техники безопасности при заняти­ях лыжным спортом.  Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях | |
| 3. Гимнастика | Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражне­ний в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболева­ний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стен­ки), упражнений для коррекции зрения.  Выполнение комплексов упражнений вводной и производствен­ной гимнастики | |
| 4. Спортивные игры | Освоение основных игровых элементов.  Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта.  Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференци- ровке пространственных, временных и силовых параметров движения.  Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, вообра­жения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений.  Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельно­сти.  Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта.  Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказы­вать первую помощь при травмах в игровой ситуации | |
| 5. Плавание | Умение выполнять специальные плавательные упражнения для изучения кроля на груди, спине, брасса.  Освоение стартов, поворотов, ныряния ногами и головой. Закрепление упражнений по совершенствованию техники дви­жений рук, ног, туловища, плавания в полной координации, плавания на боку, на спине.  Освоение элементов игры в водное поло (юноши), элементов фи­гурного плавания (девушки); знание правил плавания в откры­том водоеме.  Умение оказывать доврачебную помощь пострадавшему.  Знание техники безопасности при занятиях плаванием в откры­тых водоемах и бассейне.  Освоение самоконтроля при занятиях плаванием | |
| Виды спорта по выбору | Умение составлять и выполнять индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплиту­дой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Составление, освоение и выполнение в группе комплекса упраж­нений из 26—30 движений | |
| 1. Ритмическая гимна­стика | Знание средств и методов тренировки для развития силы основ­ных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из рези­ны, гантелями, гирей, штангой.  Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья. Освоение техники безопасности занятий | |
| 2. Атлетическая гимна­стика, работа на трена­жерах | Знание и умение грамотно использовать современные методики дыхательной гимнастики.  Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья. Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнасти­кой.  Заполнение дневника самоконтроля | |
| 4. Дыхательная гимна­стика | Умение составлять и выполнять с группой комбинации из спортивно-гимнастических и акробатических элементов, вклю­чая дополнительные элементы.  Знание техники безопасности при занятии спортивной аэроби­кой.  Умение осуществлять самоконтроль.  Участие в соревнованиях | |
| 5. Спортивная аэробика | Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях.  Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в дина­мике).  Умение оказать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности | |
| Внеаудиторная само­стоятельная работа | Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях.  Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в ди­намике); умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах.  Соблюдение техники безопасности | |

ОУП.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

личностных:

развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспе­чивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

готовность к служению Отечеству, его защите;

формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осо­знанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природ­ной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной цен­ности;

освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природ­ного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; ана­лизировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасно­му поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генери­ровать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных ис­точников и новых информационных технологий;

развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседни­ка, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять раз­личные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвы­чайных ситуаций;

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

развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в кон­кретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

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

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

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

приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

формирование установки на здоровый образ жизни;

развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• предметных:

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

получение знания основ государственной системы, российского законодатель­ства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

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

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

освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций при­родного, техногенного и социального характера;

освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

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

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

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

получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения во­енной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

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

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

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Введение

Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, опреде­ления терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопас­ности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

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

Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и за­каливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешен­ность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. За­каливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.

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

Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркоти­ков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспо­собности.

Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные ча­сти. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.

Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Соци­альные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.

Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации до­рожного движения.

Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и обще­ства. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.

Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Феде­рации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».

Практические занятия

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

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

2. Государственная система обеспечения безопасности населения

Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и тех­ногенного характера.

Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного харак­тера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характе­ра. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).

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

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

Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возни­кающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.

Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвы­чайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.

Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.

Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по за­щите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, опо­вещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Ор­ганизация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.

Правила безопасного 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 медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвы­чайных ситуаций мирного времени.

Практические занятия

Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.

Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.

Изучение первичных средств пожаротушения.

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

Основы обороны государства и воинская обязанность

История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в сере­дине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIXвека, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федера­ции на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.

Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структу­ра. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, струк­тура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение.

Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на во­инский учет.

Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обя­зательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным об­разовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафе­драх в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.

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

Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.

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

Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной при­сяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости консти­туционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской дея­тельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профес­сиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий — подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требо­вания воинских уставов, приказы командиров и начальников.

Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строи­тельства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответствен­ности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, на­лагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, на­рушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.

Как стать офицером Российской армии. Основные виды военных образова­тельных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации.

Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воин­скому долгу — основные качества защитника Отечества. Воинский долг — обязан­ность по вооруженной защите Отечества. Дни воинской славы России — дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товари­щество — основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество — боевая традиция Россий­ской армии и флота.

Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к во­енной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в за­пас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.

Практические занятия

Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.

Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.

Основы медицинских знаний

Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается пер­вая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федераль­ный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».

Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных обла­стей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией.

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

Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровоте­чения.

Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Пер­вая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Пер­вая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупре­ждение развития перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека.

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

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

Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.

Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.

Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.

Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Основные средства плани­рования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Беременность и гигиена беременности. Признаки и сроки беременности. Понятие патронажа, виды патрона- жей. Особенности питания и образа жизни беременной женщины.

Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития ново­рожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.

Практические занятия

Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотече­ниях.

Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.

Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

Эволюция среды обитания, переход к техносфере.

Взаимодействие человека и среды обитания.

Стратегия устойчивого развития как условие выживания человечества.

Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.

Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья.

Факторы, способствующие укреплению здоровья.

Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы.

Роль физической культуры в сохранении здоровья.

Пути сохранения репродуктивного здоровья общества.

Алкоголь и его влияние на здоровье человека.

Табакокурение и его влияние на здоровье.

Наркотики и их пагубное воздействие на организм.

Компьютерные игры и их влияние на организм человека.

Особенности трудовой деятельности женщин и подростков.

Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.

Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.

Терроризм как основная социальная опасность современности.

Космические опасности: мифы и реальность.

Современные средства поражения и их поражающие факторы.

Оповещение и информирование населения об опасности.

Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.

Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятель­ности.

МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск.

Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.

Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.

Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.

Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.

Символы воинской чести.

Патриотизм и верность воинскому долгу.

Дни воинской славы России.

Города-герои Российской Федерации.

Города воинской славы Российской Федерации.

Профилактика инфекционных заболеваний.

Первая помощь при острой сердечной недостаточности.

СПИД — чума XXI века.

Оказание первой помощи при бытовых травмах.

Духовность и здоровье семьи.

Здоровье родителей — здоровье ребенка.

Формирование здорового образа жизни с пеленок.

Как стать долгожителем?

Рождение ребенка — высшее чудо на Земле.

Политика государства по поддержке семьи.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Специальности СПО |
| Введение | 2 |
| 1. Обеспечение личной безопасности и сохране­ние здоровья | 16 |
| 2. Государственная система обеспечения безо­пасности населения | 16 |
| 3. Основы обороны государства и воинская обя­занность | 18 |
| 4. Основы медицинских знаний | 18 |
| Всего | 70 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ СБОРОВ

(для юношей)1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема занятия | Количество часов | | | | | Общее  количество  часов |
| 1-й  день | 2-й  день | 3-й  день | 4-й  день | 5-й  день |
| 1 | Тактическая подготовка |  |  | 2 | 1 | 1 | 4 |
| 2 | Огневая подготовка |  | 3 |  | 2 | 4 | 9 |
| 3 | Радиационная, химическая и биологическая защита |  |  | 2 |  |  | 2 |
| 4 | Общевоинские уставы | 4 | 1 | 1 | 2 |  | 8 |
| 5 | Строевая подготовка | 1 |  | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 6 | Физическая подготовка | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 |
| 7 | Военно-медицинская подготовка |  | 2 |  |  |  | 2 |
| 8 | Основы безопасности военной службы | 1 |  |  |  |  | 1 |
| Итого | | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 35 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| 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 |
| 1. Обеспечение личной безопасности и сохране­ние здоровья населения | Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни.  Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факто­ров, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выяв­ление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планиро­ванию режима труда и отдыха.  Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя. Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоро­вье человека.  Моделирование социальных последствий пристрастия к нарко­тикам.  Моделирование ситуаций по организации безопасности дорож­ного движения.  Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоро­вье человека.  Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья |
| 2. Государственная система обеспечения безопасности населения | Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классифика­ция чрезвычайных ситуаций природного и техногенного харак­тера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения.  Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественно­го имущества при ЧС.  Моделирование поведения населения при угрозе и возникнове­нии ЧС.  Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС); объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивиду­альных средств защиты при возникновении ЧС; раскрытие воз­можностей современных средств оповещения населения об опасно­стях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на тер­ритории военных действий.  Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфе­ре защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности |
| 3. Основы обороны государства и воинская обязанность | Различение основных понятий военной и национальной безопас­ности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России.  Анализ основных этапов проведения военной реформы Воору­женных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Воору­женных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика распределения времени и повседневного поряд­ка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий про­хождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы. Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества.  Характеристика требований воинской деятельности, предъ­являемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки.  Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объ­яснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Рос­сийской Федерации и символах воинской чести |
| 4. Основы медицинских знаний | Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказы­вается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях.  Характеристика основных признаков жизни.  Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотече­ний, идентификация основных признаков теплового удара. Определение основных средств планирования семьи. Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины |

ОУП.08 АСТРОНОМИЯ

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

• личностных:

− сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

− устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

− умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

• метапредметных:

− умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

− владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

− умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

− владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

• предметных:

− сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

− понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

− владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

− сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

− осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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. | | 3 |
| Особенности астрономических методов исследования. Наземные и космические телескопы, принцип их работы. Всеволновая астрономия: электромагнитное излучение как источник информации о небесных телах. Практическое применение астрономических исследований. | |  |
| История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю. А. Гагарина. Достижения современной космонавтики. | |  |
| 1. ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ АСТРОНОМИИ | | | 3 |
| 1. История развития астрономии | Содержание учебного материала | |  |
| 4 | Астрономия Аристотеля как «наиболее физическая из математических наук».  Космология Аристотеля. Гиппарх Никейский: первые математические теории видимогодвижения Солнца и Луны и теории затмений. Птолемей (астрономия как  «математическое изучение неба»). Создание первой универсальной математической модели мира на основе принципа геоцентризма.  Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года). Летоисчислениеи 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, современныеметоды изучения ближнего космоса).  Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса).  Демонстрация  Карта звездного неба |  |
| Практическое занятие | | 1 |
| 6/1 | С помощью картографического сервиса (GoogleMaps и др.) посетить раздел «Космос» и описать новые достижения в этой области.  https://hi-news.ru/tag/kosmos |  |
| 2. УСТРОЙСТВО СОЛНЕЧНОЙ СИСТЕМЫ | | | 20 |
| 2. Устройство Солнечной системы | Содержание учебного материала | |  |
| 7,8 | Система «Земля—Луна» (основные движения Земли, форма Земли, Луна — спутник  Земли, солнечные и лунные затмения). |  |
| 9,10 | Природа Луны (физические условия наЛуне, поверхность Луны, лунные породы). |  |
| 11,12 | Планеты земной группы (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика атмосферы, поверхности). |  |
| 13,14 | Планеты-гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенностистроения, спутники, кольца). |  |
| 15,16 | Астероиды и метеориты. Закономерность в расстояниях планет от Солнца. Орбиты астероидов. |  |
| 17,18 | Два пояса астероидов: Главный пояс (между орбитами Марса и Юпитера)и пояс Койпера (за пределами орбиты Нептуна; Плутон — один из крупнейшихастероидов этого пояса). |  |
| 9 | Физические характеристики астероидов. Метеориты. |  |
| 20,21 | Кометы и метеоры (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет, метеорыи болиды, метеорные потоки). |  |
| 2 | Понятие об астероидно-кометной опасности. |  |
| 3,24 | Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, используемыедля исследования планет. |  |
| 25 | Новые научные исследования Солнечной системы.  Демонстрация  Видеоролик «Луна» https://www. youtube.com/watch?v=gV8eT2DtP1I  GoogleMaps посещение планеты Солнечной системы  https://hi-news.ru/eto-interesno/v-google-maps-teper-mozhno-posetit-planetysolnechnoj-sistemy.html |  |
| Практическое занятие | | 1 |
| 26/2 | Используя сервис GoogleMaps, посетить:  1) одну из планет Солнечной системы и описать ее особенности;  2) международную космическую станцию и описать ее устройство и назначение. |  |
| 3. СТРОЕНИЕ И ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ | | | 10 |
| 3. Строение и эволюция вселенной | Содержание учебного материала | |  |
| 27 | Расстояние до звезд (определение расстояний по годичным параллаксам, видимыеи абсолютные звездные величины). Пространственные скорости звезд (собственныедвижения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевыхскоростей звезд). |  |
| 28 | Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав,  светимости, радиусы, массы, средние плотности). Связь между физическими характеристикамизвезд (диаграмма «спектр — светимость», соотношение «масса — светимость»,вращение звезд различных спектральных классов).  Двойные звезды (оптические и физические двойные звезды, определенных масс  звезды из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд). |  |
| 29 | Открытие экзопланет — планет, движущихся вокруг звезд. Физические переменные,новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды,новые и сверхновые). |  |
| 30 | Наша Галактика (состав — звезды и звездные скопления, туманности, межзвездныйгаз, космические лучи и магнитные поля). Строение Галактики, вращениеГалактики и движение звезд в ней. Сверхмассивная черная дыра в центре Галактики. |  |
| 31 | Радиоизлучение Галактики. Загадочные гамма-всплески. Другие галактики  (открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик;  многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары и  сверхмассивные черные дыры в ядрах галактик). |  |
| 32 | Метагалактика (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной,  расширение Метагалактики, гипотеза «горячей Вселенной», космологические моделиВселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики). |  |
| 33 | Происхождение и эволюция звезд. Возраст галактик и звезд.  Происхождение планет (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основныезакономерности в Солнечной системе, первые космогонические гипотезы, современныепредставления о происхождении планет). |  |
| 34 | Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземныхцивилизаций).  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 | | 1 |
| 35/3 | Решение проблемных заданий, кейсов. |  |
| 36 | Дифференцированный зачет |  |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности обучающегося | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Введение | Познакомиться с предметом изучения астрономии. Определить роль астрономии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Определить значение астрономии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ АСТРОНОМИИ | | |
| Астрономия в древности (Аристотель, Гиппарх Никейский и Птолемей) | Познакомиться с представлениями о Вселенной древних ученых. Определить место и значение древней астрономии в эволюции взглядов на Вселенную |  |
| Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года) | Использовать карту звездного неба для нахождения координат светила. Приводить примеры практического использования карты звездного неба |  |
| Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей) | Познакомиться с историей создания различных календарей. Определить роль и значение летоисчисления для жизни и деятельности человека. Определить значение использования календарей при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы) | Познакомиться с инструментами оптической (наблюдательной) астрономии. Определить роль наблюдательной астрономии в эволюции взглядов на Вселенную. Определить взаимосвязь развития цивилизации и инструментов наблюдения. Определить значение наблюдений при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса) | Познакомиться с историей космонавтики и проблемами освоения космоса. Определить значение освоения ближнего космоса для развития человеческой цивилизации и экономического развития России. Определить значение знаний об освоении ближнего космоса для профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса) | Познакомиться с проблемами освоения дальнего космоса. Определить значение освоения дальнего космоса для развития человеческой цивилизации и экономического развития России. Определить значение знаний об освоении дальнего космоса для профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| УСТРОЙСТВО СОЛНЕЧНОЙ СИСТЕМЫ | | |
| Происхождение Солнечной системы | Познакомиться с различными теориями происхождения Солнечной системы. Определить значение знаний о происхождении Солнечной системы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Видимое движение планет (видимое движение и конфигурации планет) | Познакомиться с понятиями «конфигурация планет», «синодический период», «сидерический период», «конфигурации планет и условия их видимости». Научиться проводить вычисления для определения синодического и сидерического (звездного) периодов обращения планет.  Определить значение знаний о конфигурации планет для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Система Земля—Луна | Познакомиться с системой Земля — Луна (двойная планета). Определить значение исследований Луны космическими аппаратами. Определить значение пилотируемых космических экспедиций на Луну. Определить значение знаний о системе Земля — Луна для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Природа Луны | Познакомиться с физической природой Луны, строением лунной поверхности, физическими условиями на Луне. Определить значение знаний о природе Луны для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о природе Луны для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Планеты земной группы | Познакомиться с планетами земной группы. Определить значение знаний о планетах земной группы для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о планетах земной группы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Планеты-гиганты | Познакомиться с планетами-гигантами. Определить значение знаний о планетах-гигантах для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о планетах-гигантах для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Малые тела Солнечной системы (астероиды, метеориты, кометы, малые планеты) | Познакомиться с малыми телами Солнечной системы. Определить значение знаний о малых телах Солнечной системы для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о малых телах Солнечной системы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Общие сведения о Солнце | Познакомиться с общими сведениями о Солнце. Определить значение знаний о Солнце для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о Солнце для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Солнце и жизнь Земли | Изучить взаимосвязь существования жизни на Земле и Солнца. Определить значение знаний о Солнце для существования жизни на Земле. Определить значение знаний изучения Солнца как источника жизни на Земле для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Небесная механика (законы Кеплера, открытие планет) | Изучить законы Кеплера. Определить значение законов Кеплера для изучения небесных тел и Вселенной. Определить значение законов Кеплера для открытия новых планет |  |
| Исследование Солнечной системы (межпланетные экспедиции, космические миссии и межпланетные космические аппараты) | Познакомиться с исследованиями Солнечной системы. Определить значение межпланетных экспедиций для развития человеческой цивилизации. Определить значение современных знаний о межпланетных экспедициях для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| СТРОЕНИЕ И ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ | | |
| Расстояние до звезд | Изучить методы определения расстояний до звезд. Определить значение знаний об определении расстояний до звезд для изучения Вселенной. Определить значение знаний об определении расстояний до звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Физическая природа звезд | Познакомиться с физической природой звезд. Определить значение знаний о физической природе звезд для человека. Определить значение современных знаний о физической природе звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Виды звезд | Познакомиться с видами звезд. Изучить особенности спектральных классов звезд. Определить значение современных астрономических открытий для человека. Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Звездные системы. Экзопланеты | Познакомиться со звездными системами и экзопланетами. Определить значение современных астрономических знаний о звездных системах и экзопланетах для человека. Определить значение этих знаний для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Наша Галактика — Млечный путь (галактический год) | Познакомиться с представлениями и научными изысканиями о нашей Галактике, с понятием «галактический год». Определить значение современных знаний о нашей Галактике для жизни и деятельности человека. Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Другие галактики | Познакомиться с различными галактиками и их особенностями. Определить значение знаний о других галактиках для развития науки и человека. Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Происхождение галактик | Познакомиться с различными гипотезами и учениями о происхождении галактик. Определить значение современных астрономических знаний о происхождении галактик для человека. Определить значение современных знаний о происхождении галактик для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Эволюция галактик и звезд | Познакомиться с эволюцией галактик и звезд. Определить значение знаний об эволюции галактик и звезд для человека. Определить значение современных знаний об эволюции галактик и звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Жизнь и разум во Вселенной | Познакомиться с различными гипотезами о существовании жизни и разума во Вселенной. Определить значение изучения проблем существования жизни и разума во Вселенной для развития человеческой цивилизации. Определить значение современных знаний о жизни и разуме во Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |
| Вселенная сегодня: астрономические открытия | Познакомиться с достижениями современной астрономической науки. Определить значение современных астрономических открытий для человека. Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования |  |

ОУП. 10 ФИЗИКА

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

личностных:

чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физи­ческой науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятель­ности и быту при обращении с приборами и устройствами;

готовность к продолжению образования и повышения квалификации в из­бранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли фи­зических компетенций в этом;

умение использовать достижения современной физической науки и физиче­ских технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, исполь­зуя для этого доступные источники информации;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по реше­нию общих задач;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооцен­ку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окру­жающей действительности;

использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систе­матизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, фор­мулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реа­лизации;

умение использовать различные источники для получения физической ин­формации, оценивать ее достоверность;

умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представ­ляемой информации;

• предметных:

сформированность представлений о роли и месте физики в современной на­учной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Все­ленной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и де­лать выводы;

сформированность умения решать физические задачи;

сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

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

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | | Объем часов | |
|  |  | | |  | |
| Введение | 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 | |
| РАЗДЕЛ 1.Механика | | | | 18 | |
| Кинематика. | Содержание учебного материала | | | 5 | |
| 3 | Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость.  Демонстрации  Зависимость траектории от выбора системы отсчета.  Виды механического движения. | |  | |
| 4 | Равномерное прямолинейное движение. Ускорение.  Демонстрации  Зависимость ускорения тела от его массы и силы, действующей на тело. | |  | |
| 5 | Равнопеременное прямолинейное движение. | |  | |
| 6 | Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. | |  | |
| 7 | Равномерное движение по окружности. | |  | |
| Законы механики Ньютона.  Законы сохранения в механике. | Содержание учебного материала | | | 4 | |
| 8 | | Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики.  Демонстрации  Сложение сил. |  | |
|  | | Третий закон Ньютона.  Демонстрации  Равенство и противоположность направления сил действия и противодействия.  Зависимость силы упругости от деформации. |  | |
| 10 | | Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле.  Демонстрации  Невесомость. |  | |
| 11 | | Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике |  | |
| Содержание учебного материала | | | 9 | |
| 2 | | Закон сохранения импульса. Реактивное движение.  Демонстрации  Реактивное движение. |  | |
| 13 | | Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. |  | |
| 14 | | Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения.  Демонстрации  Переход потенциальной энергии в кинетическую и обратно |  | |
| Практические занятия | | | 6 | |
| 15 | | Исследование движения тела под действием постоянной силы |  | |
| 16 | | Изучение закона сохранения импульса. |  | |
| 17 | | Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести и упругости. |  | |
| 18 | | Сравнение работы силы с изменением кинетической энергии тела |  | |
| 19 | | Изучение законов сохранения на примере удара шаров и баллистического маятника |  | |
| 20 | | Изучение особенностей силы трения (скольжения) |  | |
| РАЗДЕЛ 2. молекулярная физика. термодинамика | | | | 12 | |
| Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. | Содержание учебного материала | | |  | |
| 21 | | 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.  Демонстрации  Движение броуновских частиц.  Диффузия. | 2 | |
| 22 | | 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.  Демонстрации  Изменение давления газа с изменением температуры при постоянном объеме |  | |
| Основы термодинамики. | Содержание учебного материала | | | 2 | |
| 23 | | 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.  Демонстрации  Изотермический и изобарный процессы.  Изменение внутренней энергии тел при совершении работы. |  | |
| 24 | | Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы  Демонстрации  Модели тепловых двигателей |  | |
| Свойства паров. | Содержание учебного материала | | | 1 | |
| 25 | | 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  Демонстрации  Кипение воды при пониженном давлении. |  | |
| Свойства жидкостей. | Содержание учебного материала | | | 1 | |
| 26 | | Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления |  | |
| Свойства твердых тел. | Содержание учебного материала | | | 1 | |
| 27 | | Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация.  Демонстрации  Психрометр и гигрометр.  Явления поверхностного натяжения и смачивания.  Кристаллы, аморфные вещества, жидкокристаллические тела. |  | |
| Практические занятия | | | 5 | |
| 28 | | Измерение влажности воздуха |  | |
| 29 | | Измерение поверхностного натяжения жидкости |  | |
| 30 | | Наблюдение процесса кристаллизации. Изучение деформации растяжения |  | |
| 31 | | Изучение теплового расширения твердых тел |  | |
| 32 | | Изучение особенностей теплового расширения воды |  | |
| РАЗДЕЛ 3. электродинамика | | | | 29 | |
| Электрическое поле. | Содержание учебного материала | | | 6 | |
| 33 | | Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона.  Демонстрации  Взаимодействие заряженных тел. |  | |
| 34 | | Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля. |  | |
| 35 | | Потенциал. Разность потенциалов. |  | |
| 36 | | Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. |  | |
| 37 | | Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле.  Демонстрации  Проводники в электрическом поле.  Диэлектрики в электрическом поле. |  | |
| 38 | | Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля.  Демонстрации  Конденсаторы. |  | |
| Законы постоянного тока. | Содержание учебного материала | | | 8 | |
| 39 | | Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. |  | |
| 40 | | Закон Ома для участка цепи без ЭДС. |  | |
| 41 | | Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. |  | |
| 42 | | Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. |  | |
| 43 | | Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею. |  | |
| 44 | | Закон Джоуля-Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока.  Демонстрации  Тепловое действие электрического тока |  | |
| Практические занятия | | | 2 | |
| 45 | | Изучение закона Ома для участка цепи, последовательного и параллельного соединения проводников |  | |
| 46 | | Изучение закона Ома для полной цепи |  | |
| Электрический ток в полупроводниках. | Содержание учебного материала: | | | 1 | |
| 47 | | Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.  Демонстрации  Собственная и примесная проводимость полупроводников.  Полупроводниковый диод.  Транзистор.  Опыт Эрстеда |  | |
| Магнитное поле. | Содержание учебного материала: | | | 6 | |
| 48 | | Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. |  | |
| 49 | | Закон Ампера. |  | |
| 50 | | Взаимодействие токов.  Демонстрации  Взаимодействие проводников с токами. |  | |
| 51 | | Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле.  Демонстрации  Отклонение электронного пучка магнитным полем. |  | |
| 52 | | Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. |  | |
| 53 | | Ускорители заряженных частиц.  Демонстрации  Электродвигатель.  Электроизмерительные приборы |  | |
| Электромагнитная индукция. | Содержание учебного материала: | | | 8 | |
| 54 | | Электромагнитная индукция.  Демонстрации  Электромагнитная индукция.  Опыты Фарадея. |  | |
| 55 | | Вихревое электрическое поле. |  | |
| 56 | | Самоиндукция. |  | |
| 57 | | Энергия магнитного поля  Демонстрации  Зависимость ЭДС самоиндукции от скорости изменения силы тока и индуктивности проводника.  Работа электрогенератора.  Трансформатор |  | |
| Практические занятия | | | 4 | |
| 58 | | Изучение явления электромагнитной индукции |  | |
| 59 | | Определение коэффициента полезного действия электрического чайника |  | |
| 60 | | Определение температуры нити лампы накаливания |  | |
| 61 | | Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника напряжения |  | |
| РАЗДЕЛ 4. колебания и волны | | | | 12 | |
| Механические колебания. | Содержание учебного материала: | | | 3 | |
| 62 | | Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы.  Демонстрации  Свободные и вынужденные механические колебания. |  | |
| 63 | | Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания.  Демонстрации  Резонанс. |  | |
| Практические занятия | | | 1 | |
| 64 | | Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза) |  | |
| Упругие волны. | Содержание учебного материала: | | | 2 | |
| 65 | | Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн.  Демонстрации  Образование и распространение упругих волн.  Частота колебаний и высота тона звука |  | |
| 66 | | Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение. |  | |
| Электромагнитные колебания. | Содержание учебного материала: | | | 5 | |
| 67 | | Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания.  Демонстрации  Свободные электромагнитные колебания. |  | |
| 68 | | Переменный ток. Генератор переменного тока.  Демонстрации  Осциллограмма переменного тока.  Конденсатор в цепи переменного тока. |  | |
| 69 | | Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. |  | |
| 70 | | Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.  Демонстрации  Катушка индуктивности в цепи переменного тока.  Резонанс в последовательной цепи переменного тока. |  | |
| Практические занятия | | | 1 | |
| 71 | | Индуктивные и емкостное сопротивления в цепи переменного тока |  | |
| Электромагнитные волны. | Содержание учебного материала: | | | 2 | |
| 72 | | Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. |  | |
| 73 | | Изобретение радио А. С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.  Демонстрации  Излучение и прием электромагнитных волн.  Радиосвязь |  | |
| РАЗДЕЛ 5. Оптика | | | | 6 | |
| Природа света. | Содержание учебного материала: | | | 2 | |
| 74 | | Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы.  Демонстрации  Законы отражения и преломления света.  Полное внутреннее отражение.  Оптические приборы. |  | |
| Практические занятия | | | 1 | |
| 75 | | Изучение изображения предметов в тонкой линзе |  | |
| Волновые свойства света. | Содержание учебного материала: | | | 4 | |
| 76 | | 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.  Демонстрации  Интерференция света.  Дифракция света. |  | |
| 77 | | Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства.  Демонстрации  Поляризация света.  Получение спектра с помощью призмы.  Получение спектра с помощью дифракционной решетки.  Спектроскоп. |  | |
| Практические занятия | | | 2 | |
| 78 | | Изучение интерференции и дифракции света |  | |
| 79 | | Градуировка спектроскопа и определение длины волны спектральных линий |  | |
| РАЗДЕЛ 6. ОСНОВЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕОРИИ ОТНОСИТЕЛЬНОСТИ | | | | 4 | |
|  | Содержание учебного материала: | | |  | |
| 80 | | Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Постулаты Эйнштейна. | |  | |
| 81 | | Пространство и время специальной теории относительности | |  | |
| 82 | | Связь массы и энергии свободной частицы. | |  | |
| 83 | | Энергия покоя. | |  | |
| РАЗДЕЛ 6. элементы квантовой физики | | | | 8 | |
| Квантовая оптика. | Содержание учебного материала: | | | 2 | |
| 84 | | Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. |  | |
| 85 | | Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов.  Демонстрации  Фотоэффект |  | |
| Физика атома. | Содержание учебного материала: | | | 2 | |
| 86 | | Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. |  | |
| 87 | | Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые генераторы.  Демонстрации  Линейчатые спектры различных веществ. |  | |
| Физика атомного ядра. | Содержание учебного материала: | | | 4 | |
| 88 | | Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова - Черенкова. |  | |
| 89 | | Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. |  | |
| 90 | | Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. |  | |
| 91 | | Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.  Демонстрации  Излучение лазера (квантового генератора).  Счетчик ионизирующих излучений |  | |
| РАЗДЕЛ 7. эволюция вселенной | | | | 6 | |
| Строение и развитие Вселенной. | Содержание учебного материала: | | | 3 | |
| 92 | | Наша звездная система - Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной.  Демонстрации  Солнечная система (модель). |  | |
| 93 | | Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. |  | |
| 94 | | Строение и происхождение Галактик.  Демонстрации  Фотографии планет, сделанные с космических зондов.  Карта Луны и планет |  | |
| Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы. | Содержание учебного материала: | | | 3 | |
| 95 | | Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. |  | |
| 96 | | Энергия Солнца и звезд. Эволюция звезд. |  | |
| 97 | | Происхождение Солнечной системы.  Демонстрации  Строение и эволюция Вселенной. |  | |
| Итого |  | | | 97 | |

Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

Александр Григорьевич Столетов — русский физик.

Александр Степанович Попов — русский ученый, изобретатель радио.

Альтернативная энергетика.

Акустические свойства полупроводников.

Андре Мари Ампер — основоположник электродинамики.

Асинхронный двигатель.

Астероиды.

Астрономия наших дней.

Атомная физика. Изотопы. Применение радиоактивных изотопов.

Бесконтактные методы контроля температуры.

Биполярные транзисторы.

Борис Семенович Якоби — физик и изобретатель.

Величайшие открытия физики.

Виды электрических разрядов. Электрические разряды на службе человека.

Влияние дефектов на физические свойства кристаллов.

Вселенная и темная материя.

Галилео Галилей — основатель точного естествознания.

Голография и ее применение.

Движение тела переменной массы.

Дифракция в нашей жизни.

Жидкие кристаллы.

Законы Кирхгофа для электрической цепи.

Законы сохранения в механике.

Значение открытий Галилея.

Игорь Васильевич Курчатов — физик, организатор атомной науки и техники.

Исаак Ньютон — создатель классической физики.

Использование электроэнергии в транспорте.

Классификация и характеристики элементарных частиц.

Конструкционная прочность материала и ее связь со структурой.

Конструкция и виды лазеров.

Криоэлектроника (микроэлектроника и холод).

Лазерные технологии и их использование.

Леонардо да Винчи — ученый и изобретатель.

Магнитные измерения (принципы построения приборов, способы измерения магнитного потока, магнитной индукции).

Майкл Фарадей — создатель учения об электромагнитном поле.

Макс Планк.

Метод меченых атомов.

Методы наблюдения и регистрации радиоактивных излучений и частиц.

Методы определения плотности.

Михаил Васильевич Ломоносов — ученый энциклопедист.

Модели атома. Опыт Резерфорда.

Молекулярно-кинетическая теория идеальных газов.

Молния — газовый разряд в природных условиях.

Нанотехнология — междисциплинарная область фундаментальной и приклад­ной науки и техники.

Никола Тесла: жизнь и необычайные открытия.

Николай Коперник — создатель гелиоцентрической системы мира.

Нильс Бор — один из создателей современной физики.

Нуклеосинтез во Вселенной.

Объяснение фотосинтеза с точки зрения физики.

Оптические явления в природе.

Открытие и применение высокотемпературной сверхпроводимости.

Переменный электрический ток и его применение.

Плазма — четвертое состояние вещества.

Планеты Солнечной системы.

Полупроводниковые датчики температуры.

Применение жидких кристаллов в промышленности.

Применение ядерных реакторов.

Природа ферромагнетизма.

Проблемы экологии, связанные с использованием тепловых машин.

Производство, передача и использование электроэнергии.

Происхождение Солнечной системы.

Пьезоэлектрический эффект его применение.

Развитие средств связи и радио.

Реактивные двигатели и основы работы тепловой машины.

Реликтовое излучение.

Рентгеновские лучи. История открытия. Применение.

Рождение и эволюция звезд.

Роль К.Э. Циолковского в развитии космонавтики.

Свет — электромагнитная волна.

Сергей Павлович Королев — конструктор и организатор производства ракетно­космической техники.

Силы трения.

Современная спутниковая связь.

Современная физическая картина мира.

Современные средства связи.

Солнце — источник жизни на Земле.

Трансформаторы.

Ультразвук (получение, свойства, применение).

Управляемый термоядерный синтез.

Ускорители заряженных частиц.

Физика и музыка.

Физические свойства атмосферы.

Фотоэлементы.

Фотоэффект. Применение явления фотоэффекта.

Ханс Кристиан Эрстед — основоположник электромагнетизма.

Черные дыры.

Шкала электромагнитных волн.

Экологические проблемы и возможные пути их решения.

Электронная проводимость металлов. Сверхпроводимость.

Эмилий Христианович Ленц — русский физик.

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Введение | Умения постановки целей деятельности, планирования соб­ственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организа­ции самоконтроля и оценки полученных результатов.  Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логи­чески обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анали­зировать мнения собеседников, признавая право другого челове­ка на иное мнение.  Произведение измерения физических величин и оценка грани­цы погрешностей измерений.  Представление границы погрешностей измерений при построе­нии графиков.  Умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений.  Умение предлагать модели явлений.  Указание границ применимости физических законов. Изложение основных положений современной научной картины мира.  Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства.  Использование Интернета для поиска информации  1. МЕХАНИКА |
| Законы механики Ньютона | Объяснение демонстрационных экспериментов, подтверждающих закон инерции  Измерение массы тела  Измерение силы взаимодействия тел  Вычисление значения сил по известным значениям масс взаимодействующих тел и их ускорений  Вычисление значения ускорений тел по известным значениям действующих сил и масс тел  Сравнение силы действия и противодействия  Применение закона всемирного тяготения при расчетах сил и ускорений взаимодействующих тел  Сравнение ускорения свободного падения на планетах Солнечной системы  Выделение в тексте учебника основных категорий научной информации |
| Кинематика | Представление механического движения тела уравнениями за­висимости координат и проекцией скорости от времени. Представление механического движения тела графиками зави­симости координат и проекцией скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускоре­ния тела по графикам зависимости координат и проекций скоро­сти от времени. Определение координат пройденного пути, ско­рости и ускорения тела по уравнениям зависимости координат и проекций скорости от времени.  Проведение сравнительного анализа равномерного и равнопере­менного движений.  Указание использования поступательного и вращательного дви­жений в технике.  Приобретение опыта работы в группе с выполнением различных социальных ролей.  Разработка возможной системы действий и конструкции для экспериментального определения кинематических вели­чин.  Представление информации о видах движения в виде таблицы |
| Законы сохранения в механике | Применение закона сохранения импульса для вычисления изме­нений скоростей тел при их взаимодействиях.  Измерение работы сил и изменение кинетической энергии тела. Вычисление работы сил и изменения кинетической энергии тела.  Вычисление потенциальной энергии тел в гравитационном поле. Определение потенциальной энергии упруго деформированного тела по известной деформации и жесткости тела.  Применение закона сохранения механической энергии при рас­четах результатов взаимодействий тел гравитационными сила­ми и силами упругости.  Указание границ применимости законов механики.  Указание учебных дисциплин, при изучении которых использу­ются законы сохранения |

2. ОСНОВЫ МОЛЕКУЛЯРНОЙ ФИЗИКИ И ТЕРМОДИНАМИКИ

|  |  |
| --- | --- |
| Основы молекулярной кинетической теории. Идеальный газ | Выполнение экспериментов, служащих для обоснования молекулярно-кинетической теории (МКТ).  Решение задач с применением основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов.  Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа.  Определение параметров вещества в газообразном состоянии и происходящих процессов по графикам зависимости р (Т),  V (Т), р (V).  Экспериментальное исследование зависимости р (Т), V (Т), р (V). Представление в виде графиков изохорного, изобарного и изотермического процессов.  Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества.  Высказывание гипотез для объяснения наблюдаемых явлений. Указание границ применимости модели «идеальный газ» и за­конов МКТ |
| Основы термодинамики | Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления заданного процесса с теплопередачей. Расчет изменения вну­тренней энергии тел, работы и переданного количества теплоты с использованием первого закона термодинамики.  Расчет работы, совершенной газом, по графику зависимости р (V).  Вычисление работы газа, совершенной при изменении состоя­ния по замкнутому циклу. Вычисление КПД при совершении газом работы в процессах изменения состояния по замкнутому циклу. Объяснение принципов действия тепловых машин. Де­монстрация роли физики в создании и совершенствовании те­пловых двигателей.  Изложение сути экологических проблем, обусловленных рабо­той тепловых двигателей и предложение пути их решения. Указание границ применимости законов термодинамики. Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участво­вать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения.  Указание учебных дисциплин, при изучении которых использу­ют учебный материал «Основы термодинамки» |
| Свойства паров, жидко­стей, твердых тел | Измерение влажности воздуха.  Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое.  Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества. Приведение примеров капиллярных явлений в быту, природе, технике.  Исследование механических свойств твердых тел. Применение физических понятий и законов в учебном материале профессио­нального характера.  Использование Интернета для поиска информации о разработках и применениях современных твердых и аморфных материалов  3. электродинамика |
| Электростатика | Вычисление сил взаимодействия точечных электрических за­рядов.  Вычисление напряженности электрического поля одного и не­скольких точечных электрических зарядов.  Вычисление потенциала электрического поля одного и несколь­ких точечных электрических зарядов. Измерение разности по­тенциалов.  Измерение энергии электрического поля заряженного конденса­тора.  Вычисление энергии электрического поля заряженного конден­сатора.  Разработка плана и возможной схемы действий эксперимен­тального определения электроемкости конденсатора и диэлек­трической проницаемости вещества.  Проведение сравнительного анализа гравитационного и элек­тростатического полей |
| Постоянный ток | Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.  Выполнение расчетов силы тока и напряжений на участках электрических цепей. Объяснение на примере электрической цепи с двумя источниками тока (ЭДС), в каком случае источник электрической энергии работает в режиме генератора, а в ка­ком — в режиме потребителя.  Определение температуры нити накаливания. Измерение элек­трического заряда электрона.  Снятие вольтамперной характеристики диода.  Проведение сравнительного анализа полупроводниковых дио­дов и триодов.  Объяснение природы электрического тока в металлах, электролитах, газах, вакууме и полупроводниках  Применение электролиза в технике  Проведение сравнительного анализа несамостоятельного и самостоятельного газовых разрядовИспользование Интернета для поиска информации о перспекти­вах развития полупроводниковой техники.  Установка причинно-следственных связей |
| Магнитные явления | Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, дей­ствующих на проводник с током в магнитном поле.  Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движу­щийся в магнитном поле.  Исследование явлений электромагнитной индукции, самоин­дукции.  Вычисление энергии магнитного поля.  Объяснение принципа действия электродвигателя.  Объяснение принципа действия генератора электрического тока и электроизмерительных приборов. Объяснение принципа дей­ствия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц. Объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, жи­вотных, человека.  Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств.  Проведение сравнительного анализа свойств электростатическо­го, магнитного и вихревого электрических полей.  Объяснение на примере магнитных явлений, почему физику можно рассматривать как метадисциплину  4. колебания и волны |
| Механические колеба­ния | Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний. Исследование зависимости периода колебаний груза на пру­жине от его массы и жесткости пружины. Вычисление периода колебаний математического маятника по известному значению его длины. Вычисление периода колебаний груза на пружине по известным значениям его массы и жесткости пружины. Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабаты­вать и предъявлять информацию в соответствии с поставленны­ми задачами.  Приведение примеров автоколебательных механических си­стем. Проведение классификации колебаний |
| Упругие волны | Измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн.  Наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифрак­ции механических волн.  Представление областей применения ультразвука и перспекти­вы его использования в различных областях науки, техники, в медицине.  Изложение сути экологических проблем, связанных с воздей­ствием звуковых волн на организм человека |
| Электромагнитные  колебания | Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи.  Измерение электроемкости конденсатора. Измерение индуктив­ность катушки.  Исследование явления электрического резонанса в последова­тельной цепи.  Проведение аналогии между физическими величинами, харак­теризующими механическую и электромагнитную колебатель­ные системы.  Расчет значений силы тока и напряжения на элементах цепи переменного тока.  Исследование принципа действия трансформатора. Исследова­ние принципа действия генератора переменного тока. Использование Интернета для поиска информации о современ­ных способах передачи электроэнергии |
| Электромагнитные  волны | Осуществление радиопередачи и радиоприема. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного теле­фона.  Развитие ценностного отношения к изучаемым на уроках физи­ки объектам и осваиваемым видам деятельности. Объяснение принципиального различия природы упругих и электромагнит­ных волн. Изложение сути экологических проблем, связанных с электромагнитными колебаниями и волнами.  Объяснение роли электромагнитных волн в современных иссле­дованиях Вселенной  5. ОПТИКА |
| Природа света | Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач.  Определение спектральных границ чувствительности человече­ского глаза.  Умение строить изображения предметов, даваемые линзами. Расчет расстояния от линзы до изображения предмета.  Расчет оптической силы линзы.  Измерение фокусного расстояния линзы.  Испытание моделей микроскопа и телескопа |
| Волновые свойства света | Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн. Наблюдение явления дифракции электромагнитных волн. Наблюдение явления поляризации электромагнитных волн. Измерение длины световой волны по результатам наблюдения явления интерференции. Наблюдение явления дифракции све­та. Наблюдение явления поляризации и дисперсии света. Поиск различий и сходства между дифракционным и дисперсионным спектрами.  Приведение примеров появления в природе и использования в технике явлений интерференции, дифракции, поляризации и дисперсии света. Перечисление методов познания, которые ис­пользованы при изучении указанных явлений |
| Квантовая оптика | Наблюдение фотоэлектрического эффекта. Объяснение законов Столетова на основе квантовых представлений.  Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэлектрическом эффекте.  Определение работы выхода электрона по графику зависимости максимальной кинетической энергии фотоэлектронов от часто­ты света. Измерение работы выхода электрона.  Перечисление приборов установки, в которых применяется без- инерционность фотоэффекта.  Объяснение корпускулярно-волнового дуализма свойств фотонов. Объяснение роли квантовой оптики в развитии современной фи­зики |
| 6. ОСНОВЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕОРИИ ОТНОСИТЕЛЬНОСТИ | |
| Основы специальной  теории относительности | Объяснение значимости опыта МайкельсонаМорли  Формулирование постулатов  Объяснение эффекта замедления времени  Расчет энергии покоя, импульса, энергии свободной частицы  Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными  задачами |
| 7. ЭЛЕМЕНТЫ КВАНТОВОЙ ФИЗИКИ | |
| Квантовая оптика | Наблюдать фотоэлектрический эффект.  Объяснять законы Столетова и давление света на основе квантовых представлений |
| Физика атома | Наблюдение линейчатых спектров.  Расчет частоты и длины волны испускаемого света при переходе атома водорода из одного стационарного состояния в другое. Объяснение происхождения линейчатого спектра атома водоро­да и различия линейчатых спектров различных газов. Исследование линейчатого спектра.  Исследование принципа работы люминесцентной лампы. Наблюдение и объяснение принципа действия лазера. Приведение примеров использования лазера в современной науке и технике.  Вычисление длины волны де Бройля частицы с известным значением импульса  Использование Интернета для поиска информации о перспекти­вах применения лазера |
| Физика атомного ядра | Наблюдение треков альфа-частиц в камере Вильсона. Регистрирование ядерных излучений с помощью счетчика Гей­гера.  Расчет энергии связи атомных ядер.  Определение заряда и массового числа атомного ядра, возни­кающего в результате радиоактивного распада.  Вычисление энергии, освобождающейся при радиоактивном распаде.  Определение продуктов ядерной реакции.  Вычисление энергии, освобождающейся при ядерных реакциях. Понимание преимуществ и недостатков использования атомной энергии и ионизирующих излучений в промышленности, меди­цине.  Изложение сути экологических проблем, связанных с биологи­ческим действием радиоактивных излучений.  Проведение классификации элементарных частиц по их физи­ческим характеристикам (массе, заряду, времени жизни, спину и т.д.).  Представление о характере четырёх типов фундаментальных взаимодействий элементарных частиц в виде таблицы  Понимание ценностей научного познания мира не вообще для человечества в целом, а для каждого обучающегося лично, цен­ностей овладения методом научного познания для достижения успеха в любом виде практической деятельности  7. эволюция вселенной |
| 8. ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ | |
| Строение и развитие Вселенной | Наблюдение за звездами, Луной и планетами в телескоп. Наблюдение солнечных пятен с помощью телескопа и солнечно­го экрана.  Использование Интернета для поиска изображений космиче­ских объектов и информации об их особенностях Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной. Ис­пользование Интернета для поиска современной информации о развитии Вселенной. Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д. |
| Эволюция звезд. Гипо­теза происхождения Солнечной системы | Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных ре­акциях.  Формулировка проблем термоядерной энергетики.  Объяснение влияния солнечной активности на Землю. Понимание роли космических исследований, их научного и эко­номического значения.  Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы |

ОУП.15 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (включая экономику и право)

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

личностных:

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

российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему на­роду, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена россий­ского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и обще­человеческие, гуманистические и демократические ценности;

толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и спо­собность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессио­нальной и общественной деятельности;

осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенацио­нальных проблем;

ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

метапредметных:

умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректи­ровать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения прак­тических задач, применению различных методов познания;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источни­ков;

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

умение определять назначение и функции различных социальных, экономи­ческих и правовых институтов;

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

владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

• предметных:

сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Введение

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

1. Человек. Человек в системе общественных отношений

Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение

Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессио­нальной деятельности. Потребности, способности и интересы.

Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни.

Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человече­ских знаний. Мировоззрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления.

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

Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаи­модействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Меж­личностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи.

1.2 Духовная культура личности и общества

Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культу­ра — продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формиро­вание ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.

1.3 Наука и образование в современном мире

Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда учено­го, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обще­ством.

Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни со­временного человека и общества. Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении об­разования. Профессиональное образование.

1.4 Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал.

Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современ­ном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.

Практические занятия

Духовная культура личности и общества.

Виды культуры.

Наука в современном мире.

Роль образования в жизни человека и общества.

Мораль.

Религия.

Искусство.

2.Общество как сложная динамическая система

Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции.

Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриаль­ной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду.

Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса.

Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, ин­дустриальное, постиндустриальное (информационное).

Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терро­ризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.

Практические занятия

Человек, индивид, личность.

Потребности, способности и интересы.

Мировоззрение. Типы мировоззрения.

Основные институты общества.

Общество и природа.

Глобализация.

3. Экономика

3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы

Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы эконо­мики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства.

Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: тради­ционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.

3.2 Рынок. Фирма. Роль государства в экономике

Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производитель­ность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмен­та и маркетинга. Деньги. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства.

Частные и общественные блага. Функции государства в экономике. Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Виды на­логов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.

3.3 Рынок труда и безработица

Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номиналь­ный доход. Сбережения.

3.4 Основные проблемы экономики России.

Элементы международной экономики

Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике.

Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы.

Практические занятия

Экономика как наука.

Типы экономических систем.

Факторы спроса и предложения.

Функции государства в экономике.

Причины безработицы и трудоустройство. Особенности современной экономики России.

4. Социальные отношения

4.1 Социальная роль и стратификация

Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность.

Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Соци­альные роли человека в семье и трудовом коллективе.

Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.

4.2 Социальные нормы и конфликты

Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Деви­антное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиант­ного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни.

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

4.3 Важнейшие социальные общности и группы

Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы.

Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Россий­ской Федерации.

Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфлик­ты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.

Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения роди­телей и детей. Опека и попечительство.

Практические занятия

Социальная стратификация.

Виды социальных норм.

Социальные конфликты.

Социальная стратификация в современной России.

Межнациональные отношения.

Семья в современной России.

5. Политика

5.1 Политика и власть. Государство в политической системе

Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет.

Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального на­значения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной по­литической системы.

Формы государства: формы правления, территориально-государственное устрой­ство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций.

Правовое государство, понятие и признаки.

5.2 Участники политического процесса

Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.

Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы.

Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его при­чины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации.

Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно­политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации. Роль средств массовой информации в политической жизни общества.

Практические занятия

Политическая система общества, ее структура.

Государство в политической системе общества.

Функции государства.

Формы государства.

Гражданское общество и правовое государство.

Избирательное право в Российской Федерации.

Личность и государство.

6. Право

6.1 Правовое регулирование общественных отношений

Юриспруденция как общественная наука.

Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы.

Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право.

Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. По­рядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их струк­тура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи.

6.2 Основы конституционного права Российской Федерации

Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Феде­рации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление.

Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат.

Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России.

Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства.

Право на благоприятную окружающую среду.

Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

6.3 Отрасли российского права

Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридиче­ские лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринима­тельской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собствен­ность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, насле­дование, дарение.

Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы за­щиты имущественных и неимущественных прав.

Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое ре­гулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения.

Административное право и административные правоотношения. Административ­ные проступки. Административная ответственность.

Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Со­став преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.

Практические занятия

Право в системе социальных норм.

Система права. Формы права.

Конституционное право.

Права и обязанности человека и гражданина.

Гражданское право.

Трудовое право.

Административное право.

Уголовное право.

Примерные темы рефератов (докладов),  
индивидуальных проектов

Человек, индивид, личность: взаимосвязь понятий.

Влияние характера человека на его взаимоотношения с окружающими людьми.

Проблема познаваемости мира в трудах ученых.

Я или мы: взаимодействие людей в обществе.

Индустриальная революция: плюсы и минусы.

Глобальные проблемы человечества.

Современная массовая культура: достижение или деградация?

Наука в современном мире: все ли достижения полезны человеку?

Кем быть? Проблема выбора профессии.

Современные религии.

Роль искусства в обществе.

Экономика современного общества.

Структура современного рынка товаров и услуг.

Безработица в современном мире: сравнительная характеристика уровня и при­чин безработицы в разных странах.

Я и мои социальные роли.

Современные социальные конфликты.

Современная молодежь: проблемы и перспективы.

Этносоциальные конфликты в современном мире.

Семья как ячейка общества.

Политическая власть: история и современность.

Политическая система современного российского общества.

Содержание внутренних и внешних функций государства на примере совре­менной России.

Формы государства: сравнительная характеристика (два государства на выбор: одно — из истории, другое — современное).

Формы участия личности в политической жизни.

Политические партии современной России.

Право и социальные нормы.

Система права и система законодательства.

Развитие прав человека в ХХ — начале XXI века.

Характеристика отрасли российского права (на выбор).

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения |  |
| Введение | 2 |
| 1. Человек. Человек в системе общественных отношений | 16 |
| 1.1. Природа человека, врожденные и приобретен­ные качества | 10 |
| 1.2 Духовная культура личности и общества | 2 |
| 1.3 Наука и образование в современном мире | 2 |
| 1.4 Мораль, искусство и ре­лигия как элементы духов­ной культуры | 2 |
| 2. Общество как сложная динамическая система | 8 |
| 3. Экономика | 26 |
| 3.1. Экономика и экономиче­ская наука. Экономические системы | 6 |
| 3.2. Рынок. Фирма. Роль го­сударства в экономике | 8 |
| 3.3. Рынок труда и безрабо­тица | 8 |
| 3.4. Основные проблемы эко­номики России. Элементы международной экономики | 4 |
| 4. Социальные отношения | 16 |
| 4.1. Социальная роль и стра­тификация | 4 |
| 4.2. Социальные нормы и конфликты | 6 |
| 4.3. Важнейшие социальные общности и группы | 6 |
| 5. Политика | 12 |
| 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе | 6 |
| 5.2. Участники политиче­ского процесса | 6 |
| 6. Право | 28 |
| 6.1. Правовое регулирование общественных отношений | 6 |
| 6.2. Основы конституцион­ного права Российской Феде­рации | 10 |
| 6.3. Отрасли российского права | 12 |
| Итого | 108 |
| Всего | 108 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СТУДЕНТОВ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий) | |
| Введение | Знать особенности социальных наук, специфику объекта их изученияние | |
| 1. Человек. Человек в системе общественных отношений | | |
| 1.1.Природа человека,  врожденные и приобретенные качества | Давать характеристику понятий: человек, индивид, личность, деятельность, мышление.  Знать, что такое характер, социализация личности, самосознание и социальное поведение ;  Знать, что такое понятие истины, ее критерии; общение и взаимодействие, конфликты. | |
| 1.2. Духовная культура личности и общества | Разъяснять понятия: культура, духовная культура личности и общества, показать ее значение в общественной жизни. Различать: культура народная, массовая, элитарная. Показать особенности молодежной субкультуры. Освещать проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаимодействие и взаимосвязь различных культур.  Характеризовать: культура общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикет.  Называть учреждения культуры, рассказывать о. государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям. | |
| 1.3. Наука и образование в  современном мире | Различать естественные и социально-гуманитарные науки.  Знать особенности труда ученого, ответственность ученого перед обществом. | |
| 1.4. Мораль, искусство и  религия как элементы  духовной культуры | Раскрыть понятия мораль, религия, искусство и их роль в жизни людей. | |
| 2. Общество как сложная динамическая система | | |
| Общество как сложная  Динамическая система | Иметь представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы.  Давать определения понятий эволюция и революция, общественный прогресс. | |
| 3. ЭКОНОМИКА | |
| 3.1. Экономика и эконо­мическая наука. Эконо­мические системы | Умение давать характеристику понятий: «экономика»; «типы экономических систем»; традиционной, централизованной (ко­мандной) и рыночной экономики |
| 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в эко­номике | Умение давать определение понятий: «спрос и предложение»; «издержки», «выручка», «прибыль», «деньги», «процент», «экономический рост и развитие», «налоги», «государственный бюджет» |
| 3.3. Рынок труда и без­работица | Знание понятий «спрос на труд» и «предложение труда»; поня­тия безработицы, ее причины и экономических последствий |
| 3.4. Основные проблемы экономики России. Эле­менты международной экономики | Характеристика становления современной рыночной экономи­ки России, ее особенностей; организации международной тор­говли |
| 4. социальные отношения | |
| 4.1. Социальная роль и стратификация | Знание понятий «социальные отношения» и «социальная стра­тификация».  Определение социальных ролей человека в обществе |
| 4.2. Социальные нормы и конфликты | Характеристика видов социальных норм и санкций, девиантно­го поведения, его форм проявления, социальных конфликтов, причин и истоков их возникновения |
| 4.3. Важнейшие социальные общности и группы | Объяснение особенностей социальной стратификации в совре­менной России, видов социальных групп (молодежи, этниче­ских общностей, семьи) |
| 5. ПОЛИТИКА | |
| 5.1. Политика и власть. Государство в политиче­ской системе | Умение давать определение понятий: «власть», «политическая система», «внутренняя структура политической системы». Характеристика внутренних и внешних функций государ­ства, форм государства: форм правления, территориального ­государственного устройства, политического режима. Характеристика типологии политических режимов. Знание по­нятий правового государства и умение называть его признаки |
| 5.2. Участники полити­ческого процесса | Характеристика взаимоотношений личности и государства. Знание понятий «гражданское общество» и «правовое государ­ство».  Характеристика избирательной кампании в Российской Федера­ции |
| 6. право | |
| 6.1. Правовое регули­рование общественных отношений | Выделение роли права в системе социальных норм. Умение давать характеристику системе права |
| 6.2. Основы конститу­ционного права Россий­ской Федерации | Умение давать характеристику основам конституционного строя Российской Федерации, системам государственной власти РФ, правам и свободам граждан |
| 6.3. Отрасли российско­го права | Умение давать характеристику и знать содержание основных отраслей российского права |

ОУП.16 РОДНОЙ ЯЗЫК

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

личностных:

* Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа);
* осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России);
* осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира;
* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
* понимание родного языка и родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей русского народа, определяющей роли родного языка в развитии интеллектуальных, творческих способностей и моральных качеств личности, его значения в процессе получения среднего образования;
* анализ общих сведений о лингвистике как науке и ученых-русистах;об основных нормах русского литературного языка;
* способность обогащать свой словарный запас;
* формировать навыки анализа и оценки языковых явлений и фактов; умение пользоваться различными лингвистическими словарями;
* осознание эстетической ценности русского языка;
* уважительное отношение к родному языку, гордость за него;
* потребность сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
* стремление к речевому самосовершенствованию;
* получение достаточного объема словарного запаса и усвоенных грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств в процессе речевого общения; способность к самооценке на основе наблюдения за собственной и чужой речью;
* формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
* осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
* развитость эстетического сознания через освоение художественного наследиянародов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные, научные и публицистические тексты, отражающие разные этнокультурные традиции; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека.

метапредметных:

Регулятивные УУД:

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

1. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

Познавательные УУД

1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

1. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Коммуникативные УУД:

1. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

2. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

3.Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).

Предметные результаты изучения предметной области «Родной язык и родная литература»включают предметные результаты учебных предметов: «Родной язык», «Родная литература» (базовый и углубленный уровень) - требования к предметным результатам освоения базового курса родного языка и родной литературы должны отражать:

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

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

сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;

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

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

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

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

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

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

***Раздел 1. Язык и культура (10ч.)*** Русский язык в диалоге культур. Познание культуры русского народа в диалоге культур. Лингвокультурология. Языковая картина мира. Взаимообогащение языков как результат взаимодействия национальных культур. Связь языков и древнейших религий мира. Мифология речи, мифология имени. Словесная магия: зарок, заговор, заклинание, проклятие. Табу, эвфемизмы, вульгаризмы. Основы русской криптографии: тарабарщина, литорея, цыфирь.

***Раздел 2. Культура речи (14ч.)***

***Основные орфоэпические нормы.*** Обобщающее повторение фонетики, орфоэпии. Основные нормы современного литературного произношения  и ударения в русском языке.

***Основные лексические нормы современного русского литературного языка.***

Разнообразие словарей русского языка. Словари языка писателей. Редкие и уникальные словари.

***Основные грамматические******нормы современного русского литературного языка.*** Соблюдение синтаксических норм при выборе вариантов построения словосочетаний, простых и сложных предложений. Синтаксическая синонимия. Предложения, в которых однородные члены связаны двойными союзами. Ошибки в построении предложений с однородными членами.

***Речевой этикет.*** Речевой этикет и культура общения. Ситуации речевого этикета. Эффективная коммуникация в семье: детско-родительское и супружеское общение.

***Раздел 3. Речь. Речевая деятельность. Текст (10ч.)***

***Язык и речь. Виды речевой деятельности.*** Речевые жанры монологической речи:  эссе (проповедческое, философское, публицистическое). Письмо, проповедь, дневник. Речевые жанры диалогической речи: интервью, научная дискуссия, политические дебаты.

***Текст как единица языка.*** Текст и подтекст, скрытый смысл в художественной или публицистической литературе.

***Функциональные разновидности языка*.** Формы комического в литературе.Структура шутки: ожидание и удивление.Риторика остроумия: юмор, ирония, намёк, парадокс, их функции в различных стилях речи.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Кол-во, часов | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся. | Объем часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1 **. Язык и культура** | | | 10 |
|  | Содержание учебного материала | |  |
| 1 | Язык как знаковая система. Семиотические свойства языка. Асимметрия языкового знака. Мотивированные и немотивированные языковые знаки. Язык и другие семиотические системы. Естественные и искусственные языки. Взаимосвязь языка и мышления. Роль языка в формировании мышления индивида и мышления общества (индивидуальное и общественное сознание). Происхождение письменной речи в связи с развитием мышления. |  |
| Раздел 2. ***Культура речи*** | | | ***14*** |
|  | Содержание учебного материала | |  |
| 3 | ***Основные орфоэпические нормы.*** Фонетика, графика, орфоэпия. Звуки и буквы, исторические чередование звуков. Типичные орфоэпические ошибки в современной речи.  ***Основные* *лексические нормы современного русского литературного языка.*** Изменение словарного состава языка. Изменение значений имеющихся в языке слов, их стилистическая переоценка. Новая фразеология, активизация процесса заимствования. Типичные ошибки‚ связанные с нарушением лексической сочетаемости. Современные толковые словари. Словарные пометы.  ***Основные грамматические******нормы современного русского литературного языка.***  Ошибки в образовании и употреблении глагольных форм (употребление форм 1 лица ед.ч. настоящего или будущего времени, форм повелительного наклонения и др.) Нарушение видовременной соотнесенности глагольных форм.  Нормативное образование и употребление причастий и деепричастий. Нормы употребления причастных и деепричастных оборотов. Ошибки в построении предложений с причастным и деепричастным оборотом.  ***Речевой этикет.*** Этика и этикет в электронной среде общения. Этикет Интернет-переписки. Этические нормы, правила этикета в ситуациях делового дистанционного общения. |  |
| Раздел 3. ***Речь. Речевая деятельность. Текст*** | | | 10 |
|  |  | ***Язык и речь. Виды речевой деятельности*.** Мастерство публичного выступления. Средства выразительности устной речи (тон, тембр, темп). Риторические функции градации, инверсии, разных видов повтора, оксюморона, умолчания, риторического вопроса, риторического обращения, риторического восклицания, игры слов. Техника импровизированной речи. Особенности импровизации.  ***Текст как единица языка.*** Приемы смыслового чтения. Создание текста как результата собственной исследовательской или проектной деятельности.  ***Функциональные разновидности языка.*** Язык художественной литературы. Тексты современных песен. Театр, кино и литература. Источники богатства и выразительности русской речи. Использование приема «чужое слово»: подражание, пародия, стилизация, сказ. |  |
|  |

ОУПП.10 ИНФОРМАТИКА

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

личностных:

чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечествен­ной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

осознание своего места в информационном обществе;

готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятель­ности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной дея­тельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессио­нальной области, используя для этого доступные источники информации;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооцен­ку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с исполь­зованием современных электронных образовательных ресурсов;

умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессио­нальной деятельности, так и в быту;

готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

умение определять цели, составлять планы деятельности и определять сред­ства, необходимые для их реализации;

использование различных видов познавательной деятельности для реше­ния информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учеб­но-исследовательской и проектной деятельности с использованием инфор­мационно-коммуникационных технологий;

использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представ­ляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов фор­мального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

владение способами представления, хранения и обработки данных на ком­пьютере;

владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных кон­струкций языка программирования;

сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средства­ми информатизации;

понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

применение на практике средств защиты информации от вредоносных про­грамм, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с инфор­мацией и средствами коммуникаций в Интернете.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

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

Информационная деятельность человека

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

Практические занятия

Информационные ресурсы общества.

Образовательные информационные ресурсы.

Работа с программным обеспечением.

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

Виды профессиональной информационной деятельности человека с использо­ванием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техниче­ским направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, право­нарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.

Практические занятия

Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты.

Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Ин­тернет.

Информация и информационные процессы

Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления инфор­мации. Представление информации в двоичной системе счисления.

Практическое занятие

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

Представление информации в различных системах счисления.

Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьюте­ра: обработка информации.

Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметиче­ские и логические основы работы компьютера. Элементная база компьютера.

Алгоритмы и способы их описания. Этапы решения задач с использованием компьютера: формализация, программирование и тестирование. Переход от нефор­мального описания к формальному.

Практические занятия

Примеры построения алгоритмов и их реализации на компьютере.

Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков про­граммирования.

Использование логических высказываний и операций в алгоритмических кон­струкциях.

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

Разработка несложного алгоритма решения задачи.

Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы ком­пьютера.

Практические занятия

Среда программирования.

Тестирование программы.

Программная реализация несложного алгоритма.

Компьютерные модели различных процессов.

Практические занятия

Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной мо­дели.

Конструирование программ на основе разработки алгоритмов процессов различной природы.

2.3. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьюте­ров: хранение, поиск и передача информации.

Хранение информационных объектов различных видов на разных цифро­вых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.

Практические занятия

Создание архива данных.

Извлечение данных из архива.

Запись информации на внешние носители различных видов.

Средства информационных и коммуникационных технологий

Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многооб­разие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.

Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности (в со­ответствии с направлениями технической профессиональной деятельности).

Практические занятия

Операционная система.

Графический интерфейс пользователя.

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

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

Практические занятия

Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей.

Сервер. Сетевые операционные системы.

Понятие о системном администрировании.

Разграничение прав доступа в сети.

Подключение компьютера к сети.

Администрирование локальной компьютерной сети.

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

Практические занятия

Защита информации, антивирусная защита.

Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.

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

Технологии создания и преобразования информационных объектов

Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.

Практические занятия

Использование систем проверки орфографии и грамматики.

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

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

Практическое занятие

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

Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назна­чения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Ис­пользование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

Практическое занятие

Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, му­зеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных об­ластей.

Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. Многообразие специализированного программного обе­спечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов.

Практические занятия

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

Использование презентационного оборудования.

Аудио- и видеомонтаж с использованием специализированного программного обе­спечения.

Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструиро­вания.

Практическое занятие

Компьютерное черчение.

Телекоммуникационные технологии

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

Практические занятия

Браузер.

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

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

Практические занятия

Поисковые системы.

Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.

Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

Практические занятия

Модем.

Единицы измерения скорости передачи данных.

Подключение модема.

Создание ящика электронной почты и настройка его параметров.

Формирование адресной книги.

Методы создания и сопровождения сайта.

Практическое занятие

Средства создания и сопровождения сайта.

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

Практические занятия

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

Настройка видео веб-сессий.

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

Практические занятия

АСУ различного назначения, примеры их использования.

Примеры оборудования с программным управлением.

Демонстрация использования различных видов АСУ на практике.

Введение

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

Информационная деятельность человека

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

Практические занятия

Информационные ресурсы общества.

Образовательные информационные ресурсы.

Работа с ними.

Виды профессиональной информационной деятельности человека с использова­нием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специального ПО, порталов, юридических баз данных, бухгалтерских систем).

Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информа­ционной сфере, меры их предупреждения. Электронное правительство.

Практические занятия

Правовые нормы информационной деятельности.

Стоимостные характеристики информационной деятельности.

Лицензионное программное обеспечение.

Открытые лицензии.

Обзор профессионального образования в социально-экономической деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления (информационные системы бухгалтерского учета, юридические базы данных).

Портал государственных услуг.

Информация и информационные процессы

Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления инфор­мации. Представление информации в двоичной системе счисления.

Практическое занятие

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

Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьюте­ров: обработка, хранение, поиск и передача информации.

Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметиче­ские и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания.

Практические занятия

Программный принцип работы компьютера.

Примеры компьютерных моделей различных процессов.

Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использо­вания готовой компьютерной модели.

Хранение информационных объектов различных видов на разных цифро­вых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.

Практические занятия

Создание архива данных.

Извлечение данных из архива.

Файл как единица хранения информации на компьютере.

Атрибуты файла и его объем.

Учет объемов файлов при их хранении, передаче.

Запись информации на компакт-диски различных видов.

Организация информации на компакт-диске с интерактивным меню.

Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизиро­ванных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.

Практические занятия

АСУ различного назначения, примеры их использования.

Демонстрация использования различных видов АСУ на практике в социально­экономической сфере деятельности.

Средства информационных и коммуникационных технологий

Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Много­образие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компью­теру. Виды программного обеспечения компьютеров.

Практические занятия

Операционная система.

Графический интерфейс пользователя.

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

Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.

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

Практические занятия

Разграничение прав доступа в сети, общее дисковое пространство в локальной сети.

Защита информации, антивирусная защита.

Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.

Практические занятия

Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.

Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.

Технологии создания и преобразования информационных объектов

Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.

Практические занятия

Использование систем проверки орфографии и грамматики.

Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий).

Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов.

Гипертекстовое представление информации.

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

Практические занятия

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

Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финан­сы, статистические исследования). Средства графического представления стати­стических данных (деловая графика). Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики.

Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назна­чения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Ис­пользование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

Практические занятия

Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей.

Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образова­тельные специализированные порталы.

Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Возможности систем управления базами данных. Формирование запросов для поиска и сортировки ин­формации в базе данных.

Представление о программных средах компьютерной графики, мульти­медийных средах.

Практические занятия

Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий.

Использование презентационного оборудования.

Примеры геоинформационных систем.

Телекоммуникационные технологии

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

Практические занятия

Браузер.

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

Методы и средства сопровождения сайта образовательной организации.

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

Практические занятия

Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.

Поисковые системы. Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет.

Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

Практические занятия

Создание ящика электронной почты и настройка его параметров.

Формирование адресной книги.

Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллек­тивной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония. Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Интернет-журналы и СМИ.

Практическое занятие

Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети профессиональной образовательной организации СПО.

Примеры сетевых информационных систем для различных направлений про­фессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, реги­страции автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.).

Практическое занятие

Участие в онлайн-конференции, анкетировании, дистанционных курсах, интернет­олимпиаде или компьютерном тестировании.

Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

1. Информационная деятельность человека

* Умный дом.
* Коллекция ссылок на электронно-образовательные ресурсы на сайте образовательной организации по профильным направлениям подготовки.

1. Информация и информационные процессы

* Создание структуры базы данных — классификатора.
* Тест по предметам.
* Простейшая информационно-поисковая система.
* Статистика труда.
* Графическое представление процесса.
* Проект теста по предметам.

1. Средства ИКТ

* Электронная библиотека.
* Мой рабочий стол на компьютере.
* Прайс-лист.
* Оргтехника и специальность.

1. Технологии создания и преобразования информационных объектов

* Ярмарка специальностей.
* Реферат.
* Статистический отчет.
* Расчет заработной платы.
* Бухгалтерские программы.
* Диаграмма информационных составляющих.

1. Телекоммуникационные технологии

* Телекоммуникации: конференции, интервью, репортаж.
* Резюме: ищу работу.
* Личное информационное пространство.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Профиль профессионального образования естественно-научный |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения |
| Введение | 1 |
| 1. Информационная дея­тельность человека | 7 |
| 2. Информация и информа­ционные процессы | 26 |
| 3. Средства ИКТ | 20 |
| 4. Технологии создания и преобразования информаци­онных объектов | 22 |
| 5. Телекоммуникационные технологии | 24 |
| Итого | 100 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности обучающегося |
| 1 | 2 |
| Введение | - Поиск сходства и различия протекания информационных процессов у человека, в биологических, технических и социальных системах.  - Классификация информационных процессов по принятому основанию.  - Выделение основных информационных процессов в реальных системах |
| 1. ИНФОРМАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ЧЕЛОВЕКА | |
| 1. 1 Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.  1.2 Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Электронное правительство. | - Классификация информационных процессов по принятому основанию.  - Владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира.  - Исследование с помощью информационных моделей структуры и поведения объекта в соответствии с поставленной задачей.  - Выявление проблем жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценка предлагаемых путей их разрешения.  - Использование ссылок и цитирования источников информации.  - Знание базовых принципов организации и функционирования компьютерных сетей.  - Владение нормами информационной этики и права.  - Соблюдение принципов обеспечения информационной безопасности, способов и средств обеспечения надежного функционирования средств ИКТ |
| РАЗДЕЛ 2. ИНФОРМАЦИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ | |
| 2.1. Представление  и обработка информации | - Оценка информации с позиций ее свойств (достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. п.).  - Знание о дискретной форме представления информации.  - Знание способов кодирования и декодирования информации.  - Представление о роли информации и связанных с ней процессов в  окружающем мире.  - Владение компьютерными средствами представления и анализа  данных.  - Умение отличать представление информации в различных системах счисления.  - Знание математических объектов информатики.  - Представление о математических объектах информатики, в том  числе о логических формулах. |
| 2.2. Алгоритмизация  и программирование | - Владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов.  - Умение понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня.  - Умение анализировать алгоритмы с использованием таблиц.  - Реализация технологии решения конкретной задачи с помощью  конкретного программного средства выбирать метод ее решения.  - Умение разбивать процесс решения задачи на этапы.  - Определение по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм |
| 2.3. Компьютерное  моделирование | - Представление о компьютерных моделях.  - Оценка адекватности модели и моделируемого объекта, целей моделирования.  - Выделение в исследуемой ситуации объекта, субъекта, модели.  - Выделение среди свойств данного объекта существенных свойств  с точки зрения целей моделирования |
| 2.4. Реализация  основных информационных процессов с помощью компьютеров | - Оценка и организация информации, в том числе получаемой из  средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью.  - Умение анализировать и сопоставлять различные источники информации |
| 3. СРЕДСТВА ИНФОРМАЦИОННЫХ И КОММУНИКАЦИОННЫХТЕХНОЛОГИЙ | |
| 3.1. Архитектура  компьютеров | - Умение анализировать компьютер с точки зрения единства его аппаратных и программных средств.  - Умение анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации.  - Умение определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач.  - Умение анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов.  - Выделение и определение назначения элементов окна программы |
| 3.2. Компьютерные  сети | - Представление о типологии компьютерных сетей.  - Определение программного и аппаратного обеспечения компьютерной сети.  - Знание возможностей разграничения прав доступа в сеть |
| 3.3. Безопасность,  гигиена, эргономика,  ресурсосбережение.  Защита информации, антивирусная  защита | - Владение базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации.  - Понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.  - Реализация антивирусной защиты компьютера |
| 4. ТЕХНОЛОГИИ СОЗДАНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ  ОБЪЕКТОВ | |
| 4.1 Понятие об информационных системах и автоматизации информационных  процессов. | - Представление о способах хранения и простейшей обработке данных.  - Владение основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним; умение работать с ними.  - Умение работать с библиотеками программ.  - Опыт использования компьютерных средств представления и анализа данных.  - Осуществление обработки статистической информации с помощью компьютера.  - Пользование базами данных и справочными системами |
| 5. ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ | |
| 5.1 Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики  подключения, провайдер.  5.2 Возможности сетевого программного обеспечения  5.3 Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности | - Представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.  - Знание способов подключения к сети Интернет.  - Представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире.  - Определение ключевых слов, фраз для поиска информации.  - Умение использовать почтовые сервисы для передачи информации.  - Определение общих принципов разработки и функционирования  интернет-приложений.  - Представление о способах создания и сопровождения сайта.  - Представление о возможностях сетевого программного обеспечения.  - Планирование индивидуальной и коллективной деятельности с использованием программных инструментов поддержки управления  проектом.  - Умение анализировать условия и возможности применения программного средства для решения типовых задач |

ОУПП.12 ХИМИЯ

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

ОБРАЗОВАНИЯ

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.

Органическая химия

Предмет органической химии.

Теория строения органических соединений

Предмет органической химии. Понятие об органическом веществе и органиче­ской химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе.

Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова. Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А. М. Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отобра­жения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А. М. Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов.

Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь, s- и р-орбитали. Элек­тронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбуж­денном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (ст- и п-связи). Понятие гибридизации. Различные типы гибридизации и форма атомных орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орби­талей и их расположение в пространстве в соответствии с минимумом энергии. Гео­метрия молекул веществ, образованных атомами углерода в различных состояниях гибридизации.

Классификация органических соединений. Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Клас­сификация органических веществ по типу функциональной группы.

Основы номенклатуры органических веществ. Тривиальные названия. Рацио­нальная номенклатура как предшественница номенклатуры IUPAC. Номенклатура IUPAC: принципы образования названий, старшинство функциональных групп, их обозначение в префиксах и суффиксах названий органических веществ.

Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва. Классификация ковалентных связей по электроотрицательности связанных атомов, способу перекрывания орбиталей, кратности, механизму образования. Связь природы химической связи с типом кристаллической решетки вещества и его физическими свойствами. Разрыв химической связи как процесс, обратный ее образованию. Го­молитический и гетеролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторным механизмами их образования. Понятие свободного радикала, нуклеофильной и электрофильной частицы.

Классификация реакций в органической химии. Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изо­меризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения (Ам, АЕ), элиминирования (Е), замещения (SR, SN, SE), изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидриро­вание, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидро- галогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реакций в орга­нической химии.

Современные представления о химическом строении органических веществ.

Основные направления развития теории строения А.М.Бутлерова. Изомерия орга­нических веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геометрическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Био­логическое значение оптической изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты атомов и атомных групп в органи­ческих молекулах. Индукционный эффект, положительный и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности.

Демонстрации

Коллекции органических веществ (в том числе лекарственных препаратов, кра­сителей), материалов (природных и синтетических каучуков, пластмасс и волокон) и изделий из них (нитей, тканей, отделочных материалов).

Модели молекул 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.

Лабораторный опыт

Изготовление моделей молекул —представителей различных классов органических соединений.

Практические занятия.

Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении.

Обнаружение галогенов (проба Бейльштейна).

Предельные углеводороды

Гомологический ряд алканов. Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов.

Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Го­мологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе.

Химические свойства алканов. Реакции SR-типа: галогенирование (работы Н.Н. Семенова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алка­нов. Реакции дегидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Кре­кинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов.

Применение и способы получения алканов. Области применения алканов. Про­мышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидри­рование алканов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декар- боксилирование, гидролиз карбида алюминия.

Циклоалканы. Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалка­нов. Химические свойства циклоалканов. Специфика свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения.

Демонстрации

Модели молекул метана, других алканов, различных конформаций циклогексана.

Растворение парафина в бензине и испарение растворителя из смеси.

Плавление парафина и его отношение к воде (растворимость, плотность, смачива­ние).

Разделение смеси бензин — вода с помощью делительной воронки.

Горение метана, пропан-бутановой смеси, парафина в условиях избытка и недо­статка кислорода.

Взрыв смеси метана с воздухом и хлором.

Восстановление оксидов тяжелых металлов парафином.

Отношение циклогексана к бромной воде и раствору перманганата калия.

Лабораторные опыты

Изготовление моделей молекул алканов и галогеналканов.

Изготовление парафинированной бумаги, испытание ее свойств: отношения к воде и жирам.

Обнаружение воды, сажи, углекислого газа в продуктах горения свечи.

Ознакомление со свойствами твердых парафинов: плавлением, растворимостью в воде и органических растворителях, химической инертностью (отсутствием взаи­модействия с бромной водой, растворами перманганата калия, гидроксида натрия и серной кислоты).

Практическое занятие

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

Этиленовые и диеновые углеводороды

Гомологический ряд алкенов. Электронное и пространственное строение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиле­новых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов, названия важнейших радикалов. Физические свойства алкенов.

Химические свойства алкенов. Электрофильный характер реакций, склонность к реакциям присоединения, окисления, полимеризации. Правило Марковникова и его электронное обоснование. Реакции галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации, гидрирования. Механизм Ag-реакций. Понятие о реакциях полимериза­ции. Горение алкенов. Реакции окисления в мягких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значение для обнаружения непредельных углеводородов, получения гликолей.

Применение и способы получения алкенов. Использование высокой реакционной способности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и про­пилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алкенов. Лабораторные способы получения алкенов.

Алкадиены. Понятие и классификация диеновых углеводородов по взаимному рас­положению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространствен­ного строения сопряженных диенов. Понятие о п-электронной системе. Номенклатура диеновых углеводородов. Особенности химических свойств сопряженных диенов как следствие их электронного строения. Реакции 1,4-присоединения. Полимеризация диенов. Способы получения диеновых углеводородов: работы С.В.Лебедева, деги­дрирование алканов.

Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере про­дуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных). Мономер, полимер, реакция полимеризации, степень полимеризации, структурное звено. Типы полимерных цепей: линейные, разветвленные, сшитые. Понятие о стереорегуляр­ных полимерах. Полимеры термопластичные и термореактивные. Представление о пластмассах и эластомерах. Полиэтилен высокого и низкого давления, его свойства и применение. Катализаторы Циглера — Натта. Полипропилен, его применение и свойства. Галогенсодержащие полимеры: тефлон, поливинилхлорид. Каучуки нату­ральный и синтетические. Сополимеры (бутадиенстирольный каучук). Вулканизация каучука, резина и эбонит.

Демонстрации

Модели молекул структурных и пространственных изомеров алкенов и алкадиенов. Коллекция «Каучук и резина».

Деполимеризация каучука. Сгущение млечного сока каучуконосов (молочая, оду­ванчиков, фикуса).

Лабораторные опыты

Обнаружение непредельных соединений в керосине, скипидаре.

Ознакомление с образцами полиэтилена и полипропилена.

Распознавание образцов алканов и алкенов.

Практические занятия

Получение этилена дегидратацией этилового спирта.

Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия.

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

Ацетиленовые углеводороды

Гомологический ряд алкинов. Электронное и пространственное строение ацетилена и других алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, поло­жения кратной связи.

Химические свойства и применение алкинов. Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи. Реакция Кучерова. Правило Марковникова применительно к ацетиленам. Подвижность атома водорода (кислотные свойства алкинов). Окисление алкинов. Реакция Зелинского. Применение ацетиленовых углеводородов. Поливинилацетат.

Получение алкинов. Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным мето­дом.

Демонстрации

Модели молекулы ацетилена и других алкинов.

Получение ацетилена из карбида кальция, ознакомление с физическими и хими­ческими свойствами ацетилена: растворимостью в воде, горением, взаимодействием с бромной водой, раствором перманганата калия, солями меди (I) и серебра.

Лабораторный опыт

Изготовление моделей молекул алкинов, их изомеров.

Ароматические углеводороды

Гомологический ряд аренов. Бензол как представитель аренов. Развитие пред­ставлений о строении бензола. Современные представления об электронном и про­странственном строении бензола. Образование ароматической п-системы. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Номенклатура для дизамещенных про­изводных бензола: орто-, мета-, пара-расположение заместителей. Физические свойства аренов.

Химические свойства аренов. Примеры реакций электрофильного замещения: галогенирования, алкилирования (катализаторы Фриделя — Крафтса), нитрования, сульфирования. Реакции гидрирования и присоединения хлора к бензолу. Особен­ности химических свойств гомологов бензола. Взаимное влияние атомов на примере гомологов аренов. Ориентация в реакциях электрофильного замещения. Ориентанты I и II рода.

Применение и получение аренов. Природные источники ароматических углеводо­родов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола.

Демонстрации

Шаростержневые и объемные модели молекул бензола и его гомологов.

Разделение смеси бензол — вода с помощью делительной воронки.

Растворяющая способность бензола (экстракция органических и неорганических веществ бензолом из водного раствора йода, красителей; растворение в бензоле ве­ществ, труднорастворимых в воде (серы, бензойной кислоты).

Горение бензола.

Отношение бензола к бромной воде, раствору перманганата калия.

Получение нитробензола.

Ознакомление с физическими свойствами ароматических углеводородов с ис­пользованием растворителя «Сольвент». Изготовление и использование простейшего прибора для хроматографии.

Получение бензола декарбоксилированием бензойной кислоты. Получение и рас­слоение эмульсии бензола с водой. Отношение бензола к бромной воде и раствору перманганата калия.

Природные источники углеводородов

Нефть. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливно­энергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефте­продуктов. Различные виды крекинга, работы В. Г. Шухова. Изомеризация алканов. Алкилирование непредельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топлива. Октановое число.

Природный и попутный нефтяной газы. Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование.

Каменный уголь. Основные направления использования каменного угля. Коксо­вание каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, выделяемые из каменноугольной смолы. Про­дукты, получаемые из надсмольной воды.

Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископае­мых.

Демонстрации

Коллекция «Природные источники углеводородов».

Сравнение процессов горения нефти и природного газа.

Образование нефтяной пленки на поверхности воды.

Каталитический крекинг парафина (или керосина).

Лабораторные опыты

Определение наличия непредельных углеводородов в бензине и керосине.

Растворимость различных нефтепродуктов (бензина, керосина, дизельного топлива, вазелина, парафина) друг в друге.

Гидроксильные соединения

Строение и классификация спиртов. Классификация спиртов по типу углеводо­родного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула.

Химические свойства алканолов. Реакционная способность предельных одноатом­ных спиртов. Сравнение кислотно-основных свойств органических и неорганических соединений, содержащих ОН-группу: кислот, оснований, амфотерных соединений (воды, спиртов). Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия образования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кис­лот, реакции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов.

Способы получения спиртов. Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, усло­вия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений.

Отдельные представители алканолов. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола.

Многоатомные спирты. Изомерия и номенклатура представителей двух- и трех­атомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их каче­ственное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение.

Фенол. Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние аро­матического кольца и гидроксильной группы.

Химические свойства фенола как функция его химического строения. Бромирова- ние 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

Изучение растворимости спиртов в воде.

Окисление спиртов различного строения хромовой смесью.

Получение диэтилового эфира. Получение глицерата меди.

Альдегиды и кетоны

Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Понятие о карбонильных соединени­ях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альде­гидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений.

Химические свойства альдегидов и кетонов. Реакционная способность карбониль­ных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегид­ную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол.

Применение и получение карбонильных соединений. Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, феромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией алкинов, окислением 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

Изучение восстановительных свойств альдегидов: реакция «серебряного зеркала», восстановление гидроксида меди (II).

Взаимодействие формальдегида с гидросульфитом натрия.

Карбоновые кислоты и их производные

Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбок­сильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот.

Химические свойства карбоновых кислот. Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со свойствами неорганических кислот. Образование функ­циональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение.

Способы получения карбоновых кислот. Отдельные представители и их значе­ние. Общие способы получения: окисление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов. Важнейшие представители карбоновых кислот, их биологическая роль, специфические способы получения, свойства и применение муравьиной, уксусной, пальмитиновой и стеариновой; акриловой и метакриловой; олеиновой, линолевой и линоленовой; щавелевой; бензойной кислот.

Сложные эфиры. Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изо­мерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции этерификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Образование сложных полиэфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан как представитель синтетиче­ских волокон. Химические свойства и применение сложных эфиров.

Жиры. Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их исполь­зование в быту и промышленности.

Соли карбоновых кислот. Мыла. Способы получения солей: взаимодействие кар­боновых кислот с металлами, основными оксидами, основаниями, солями; щелочной гидролиз сложных эфиров. Химические свойства солей карбоновых кислот: гидролиз, реакции ионного обмена. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Синтетические моющие средства — СМС (детергенты), их преимуще­ства и недостатки.

Демонстрации

Знакомство с физическими свойствами важнейших карбоновых кислот.

Возгонка бензойной кислоты.

Отношение различных карбоновых кислот к воде.

Сравнение рН водных растворов уксусной и соляной кислот одинаковой моляр- ности.

Получение приятно пахнущего сложного эфира.

Отношение сливочного, подсолнечного, машинного масел и маргарина к бромной воде и раствору перманганата калия.

Лабораторные опыты

Взаимодействие раствора уксусной кислоты с магнием, оксидом цинка, гидрок­сидом железа (III), раствором карбоната калия и стеарата калия.

Ознакомление с образцами сложных эфиров.

Отношение сложных эфиров к воде и органическим веществам.

Выведение жирного пятна с помощью сложного эфира.

Растворимость жиров в воде и органических растворителях.

Сравнение моющих свойств хозяйственного мыла и СМС в жесткой воде.

Практические занятия

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

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

Углеводы

Понятие об углеводах. Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества.

Моносахариды. Строение и оптическая изомерия моносахаридов. Их классифика­ция по числу атомов углерода и природе карбонильной группы. Формулы Фишера и Хеуорса для изображения молекул моносахаридов. Отнесение моносахаридов к D- и L-ряду. Важнейшие представители моноз.

Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: реакции по альдегидной группе («серебряного зеркала», окисле­ние азотной кислотой, гидрирование). Реакции глюкозы как многоатомного спирта: взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при комнатной температуре и на­гревании. Различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое). Глюкоза в при­роде. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы. Сравнение строения молекулы и химических свойств глюкозы и фруктозы. Фруктоза в природе и ее биологическая роль.

Пентозы. Рибоза и дезоксирибоза как представители альдопентоз. Строение мо­лекул.

Дисахариды. Строение дисахаридов. Способ сочленения циклов. Восстанавливаю­щие и невосстанавливающие свойства дисахаридов как следствие сочленения цикла. Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы. Лактоза и мальтоза как изомеры сахарозы.

Полисахариды. Общее строение полисахаридов. Строение молекулы крахмала, амилоза и амилопектин. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Гликоген. Химические свойства крахмала. Строение элемен­тарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и хи­мические свойства целлюлозы. Гидролиз целлюлозы, образование сложных эфиров с неорганическими и органическими кислотами. Понятие об искусственных волокнах: ацетатном шелке, вискозе. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы. Сравнение свойств крахмала и целлюлозы.

Демонстрации

Образцы углеводов и изделий из них.

Получение сахарата кальция и выделение сахарозы из раствора сахарата кальция.

Взаимодействие глюкозы с фуксинсернистой кислотой.

Отношение растворов сахарозы и мальтозы к Cu(OH)2при нагревании.

Ознакомление с физическими свойствами крахмала и целлюлозы.

Набухание целлюлозы и крахмала в воде.

Получение тринитрата целлюлозы.

Коллекция волокон.

Лабораторные опыты

Ознакомление с физическими свойствами глюкозы (аптечная упаковка, таблетки).

Кислотный гидролиз сахарозы.

Знакомство с образцами полисахаридов.

Обнаружение крахмала с помощью качественной реакции в меде, хлебе, йогурте, маргарине, макаронных изделиях, крупах.

Практические занятия

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

Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу.

Обнаружение лактозы в молоке. Действие йода на крахмал.

Амины, аминокислоты, белки

Классификация и изомерия аминов. Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура.

Химические свойства аминов. Амины как органические основания, их сравне­ние с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов. Образование амидов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синте­тические волокна.

Применение и получение аминов. Получение аминов. Работы Н.Н.Зинина.

Аминокислоты. Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия а-аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойствен­ность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант. Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция.

Белки. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Биологические функции белков, их значение. Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения.

Демонстрации

Физические свойства метиламина: агрегатное состояние, цвет, запах, отношение к воде. Горение метиламина.

Взаимодействие анилина и метиламина с водой и кислотами.

Окрашивание тканей анилиновыми красителями.

Обнаружение функциональных групп в молекулах аминокислот.

Нейтрализация щелочи аминокислотой.

Нейтрализация кислоты аминокислотой.

Растворение и осаждение белков.

Лабораторные опыты

Изготовление шаростержневых и объемных моделей изомерных аминов.

Растворение белков в воде и их коагуляция.

Обнаружение белка в курином яйце и молоке.

Практические занятия

Образование солей анилина. Бромирование анилина.

Образование солей глицина. Получение медной соли глицина.

Денатурация белка. Цветные реакции белков.

Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты

Нуклеиновые кислоты. Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Ну­клеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф.Крика и Д.Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функ­ции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных.

Демонстрации

Модели молекул важнейших гетероциклов.

Коллекция гетероциклических соединений.

Действие раствора пиридина на индикатор.

Взаимодействие пиридина с соляной кислотой.

Модель молекулы ДНК, демонстрация принципа комплементарности азотистых оснований.

Образцы продуктов питания из трансгенных форм растений и животных.

Лекарства и препараты, изготовленные методами генной инженерии и биотехно­логии.

Лабораторный опыт

Изготовление объемных и шаростержневых моделей азотистых гетероциклов.

Биологически активные соединения

Ферменты. Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катали­заторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и рН среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности.

Витамины. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма по­требления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, Dи Е). Авитаминозы, гипервитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика.

Гормоны. Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выпол­няющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. Классификация гормонов: стероиды, производные аминокислот, полипептидные и белковые гормоны. Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин.

Лекарства. Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Группы лекарств: сульфамиды (стрептоцид), антибиотики (пенициллин), антипиретики (аспирин), анальгетики (анальгин). Механизм действия некоторых лекарственных препаратов, строение молекул, прогнозирование свойств на основе анализа химического строения. Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы.

Демонстрации

Сравнение скорости разложения 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

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

Действие амилозы слюны на крахмал. Действие дегидрогеназы на метиленовый синий. Действие каталазы на пероксид водорода.

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

Общая и неорганическая химия 2.1. Химия — наука о веществах

Состав вещества. Химические элементы. Способы существования химических эле­ментов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолеку­лярного строения. Способы отображения молекул: молекулярные и структурные формулы; шаростержневые и масштабные пространственные (Стюарта — Бриглеба) модели молекул.

Измерение вещества. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относи­тельные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы его изме­рения: моль, ммоль, кмоль. Число Авогадро. Молярная масса.

Агрегатные состояния вещества. Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева — Клапейрона.

Смеси веществ. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси.

Демонстрации

Опыты, иллюстрирующие закон сохранения массы веществ.

Набор моделей атомов и молекул.

Некоторые вещества количеством в 1 моль.

Модель молярного объема газов.

Практические занятия

Изготовление моделей молекул некоторых органических и неорганических ве­ществ.

Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией. Очистка веществ перекристал­лизацией.

Строение атома

Атом — сложная частица. Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз.

Планетарная модель атома Э. Резерфорда. Строение атома по Н. Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микро­мира.

Состав атомного ядра. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер.

Электронная оболочка атомов. Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа: главное, орбитальное (побочное), магнитное и спиновое. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигурации атомов химических элементов.

Валентные возможности атомов химических элементов.

Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы.

Демонстрации

Фотоэффект.

Модели орбиталей различной формы.

Лабораторный опыт

Наблюдение спектров испускания и поглощения соединений химических элемен­тов с помощью спектроскопа.

Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева

Открытие периодического закона. Предпосылки: накопление фактологиче­ского материала, работы предшественников (И. В. Деберейнера, А. Э.Шанкуртуа, Дж.А.Ньюлендса, Л.Ю.Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личностные качества Д. И. Менделеева. Открытие Д. И. Менделеевым Периодического закона.

Периодический закон и строение атома. Изотопы. Современное понятие химиче­ского элемента. Закономерность Г. Мозли. Современная формулировка Периодическо­го закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и пе­риодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.

Демонстрации

Различные варианты таблицы Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева.

Образцы простых веществ оксидов и гидроксидов элементов III периода.

Лабораторный опыт

Сравнение свойств простых веществ, оксидов и гидроксидов элементов IIIпериода.

Строение вещества

Понятие о химической связи. Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная.

Ковалентная химическая связь. Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщен­ность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная ковалентные свя­зи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: ст- и п-связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кри­сталлическими решетками.

Ионная химическая связь. Крайний случай ковалентной полярной связи. Ме­ханизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.

Металлическая химическая связь. Особый тип химической связи, существую­щий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.

Водородная химическая связь. Механизм образования такой связи. Ее классифи­кация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров.

Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т. п.

Комплексообразование. Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенкла­тура комплексных соединений. Их значение.

Демонстрации

Модели молекул различной архитектуры.

Модели из воздушных шаров пространственного расположения sp-, sp2-, sp3- гибридных орбиталей.

Модели кристаллических решеток различного типа.

Модели молекул ДНК и белка.

Лабораторные опыты

Взаимодействие многоатомных спиртов с фелинговой жидкостью.

Качественные реакции на ионы Fe2+ и Fe3+.

Полимеры

Неорганические полимеры. Полимеры — простые вещества с атомной кристал­лической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространствен­ным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочечного строения. Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, крем­незем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). Минералы и горные породы. Сера пластическая. Минеральное волокно — асбест. Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли — литосферы.

Органические полимеры. Способы их получения: реакции полимеризации и реак­ции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и простран­ственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дубление белков, отверждение поликонденсационных полимеров.

Классификация полимеров по различным признакам.

Демонстрации

Коллекции пластмасс, каучуков, волокон, минералов и горных пород.

Минеральное волокно — асбест — и изделия из него.

Модели молекул белков, ДНК, РНК.

Лабораторные опыты

Ознакомление с образцами пластмасс, волокон, каучуков, минералов и горных пород.

Проверка пластмасс на электрическую проводимость, горючесть, отношение к растворам кислот, щелочей и окислителей.

Сравнение свойств термореактивных и термопластичных пластмасс.

Получение нитей из капроновой или лавсановой смолы.

Обнаружение хлора в поливинилхлориде.

Дисперсные системы

Понятие о дисперсных системах. Классификация дисперсных систем в зависимости от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по раз­меру их частиц. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы: коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Синерезис в ге­лях.

Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека. Эмульсии и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промыш­ленности, косметике. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой материи. Биологические, пищевые, медицинские, косме­тические гели. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей. Свертывание крови как биологический синерезис, его значение.

Демонстрации

Виды дисперсных систем и их характерные признаки.

Прохождение луча света через коллоидные и истинные растворы (эффект Тин­даля).

Лабораторные опыты

Получение суспензии серы и канифоли.

Получение эмульсии растительного масла и бензола.

Получение золя крахмала. Получение золя серы из тиосульфата натрия.

Химические реакции

Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. По­нятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложе­ния, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по на­правлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитиче­ские и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные).

Вероятность протекания химических реакций. Внутренняя энергия, энтальпия. Те­пловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Стандартная энталь­пия реакций и образования веществ. Закон Г. И. Гесса и его следствия. Энтропия.

Скорость химических реакций. Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации.

Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих ве­ществ. Температура (закон Вант — Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ.

Обратимость химических реакций. Химическое равновесие. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье).

Демонстрации

Превращение красного фосфора в белый; кислорода в озон.

Модели бутана и изобутана.

Получение кислорода из пероксида водорода и воды; дегидратация этанола.

Цепочка превращений Р ^ Р2О5 ^ Н3РО4; свойства уксусной кислоты; реакции, идущие с образованием осадка, газа и воды; свойства металлов, окисление альдегида в кислоту и спирта в альдегид.

Реакции горения; реакции эндотермические на примере реакции разложения (этанола, калийной селитры, бихромата аммония) и экзотермические на примере реакций соединения (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия этиленом, гашение извести и др.).

Взаимодействие цинка с растворами соляной и серной кислот при разных темпе­ратурах, разных концентрациях соляной кислоты; разложение пероксида кислорода с помощью оксида марганца (IV), каталазы сырого мяса и сырого картофеля.

Взаимодействие цинка различной поверхности (порошка, пыли, гранул) с кисло­той.

Модель «кипящего слоя».

Смещение равновесия в системе: 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.

Лабораторные опыты

Получение кислорода разложением пероксида водорода и (или) перманганата калия.

Реакции, идущие с образованием осадка, газа или воды для органических и не­органических кислот.

Растворы

Понятие о растворах. Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная.

Теория электролитической диссоциации. Механизм диссоциации веществ с различ­ными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты.

Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов.

Гидролиз как обменный процесс. Необратимый гидролиз органических и неорга­нических соединений и его значение в практической деятельности человека.

Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза.

Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации.

Демонстрации

Сравнение электропроводности растворов электролитов.

Смещение равновесия диссоциации слабых кислот.

Индикаторы и изменение их окраски в разных средах.

Сернокислый и ферментативный гидролиз углеводов.

Гидролиз карбонатов, сульфатов и силикатов щелочных металлов; нитратов свинца (II) или цинка, хлорида аммония.

Лабораторный опыт

Характер диссоциации различных гидроксидов.

Практическое занятие

Приготовление растворов различных видов концентрации.

Окислительно-восстановительные реакции.

Электрохимические процессы

Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстанови­тели. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления.

Классификация окислительно-восстановительных реакций. Реакции межатомно­го и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспро­порционирования).

Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов.

Химические источники тока. Электродные потенциалы. Ряд стандартных электрод­ных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образова­ние гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, при­меняемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы.

Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходя­щие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза.

Демонстрации

Восстановление дихромата калия цинком.

Восстановление оксида меди (II) углем и водородом.

Восстановление дихромата калия этиловым спиртом.

Окислительные свойства азотной кислоты.

Окислительные свойства дихромата калия.

Гальванические элементы и батарейки.

Электролиз раствора хлорида меди (II).

Лабораторные опыты

Взаимодействие металлов с неметаллами, а также с растворами солей и раство­рами кислот.

Взаимодействие серной и азотной кислот с медью.

Окислительные свойства перманганата калия в различных средах.

Классификация веществ. Простые вещества

Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды (основания, кислородсодержащие кислоты, амфо­терные гидроксиды). Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, основные и комплексные.

Металлы. Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества — металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спир­тами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов.

Коррозия металлов. Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии.

Общие способы получения металлов. Металлы в природе. Металлургия и ее виды: пиро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение.

Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе, особенности строения их атомов. Электроотрицательность.

Благородные газы. Электронное строение атомов благородных газов и особенности их химических и физических свойств.

Неметаллы — простые вещества. Их атомное и молекулярное строение их. Алло­тропия. Химические свойства неметаллов. Окислительные свойства: взаимодействие с металлами, водородом, менее электроотрицательными неметаллами, некоторыми сложными веществами. Восстановительные свойства неметаллов в реакциях с фтором, кислородом, сложными веществами — окислителями (азотной и серной кислотами и др.).

Демонстрации

Коллекция «Классификация неорганических веществ» и образцы представителей классов.

Коллекция «Классификация органических веществ» и образцы представителей классов.

Модели кристаллических решеток металлов.

Коллекция металлов с разными физическими свойствами.

Взаимодействие лития, натрия, магния и железа с кислородом; щелочных ме­таллов с водой, спиртами, фенолом; цинка с растворами соляной и серной кислот; натрия с серой; алюминия с йодом; железа с раствором медного купороса; алюминия с раствором едкого натра.

Оксиды и гидроксиды хрома.

Коррозия металлов в зависимости от условий.

Защита металлов от коррозии: образцы «нержавеек», защитных покрытий.

Коллекция руд.

Электролиз растворов солей.

Модели кристаллических решеток йода, алмаза, графита.

Аллотропия фосфора, серы, кислорода.

Взаимодействие водорода с кислородом; сурьмы с хлором; натрия с йодом; хлора с раствором бромида калия; хлорной и сероводородной воды; обесцвечивание бромной воды этиленом или ацетиленом.

Лабораторные опыты

Ознакомление с образцами представителей классов неорганических веществ.

Ознакомление с образцами представителей классов органических веществ.

Ознакомление с коллекцией руд.

Получение кислорода и его свойства.

Получение водорода и его свойства.

Получение пластической серы, химические свойства серы.

Взаимодействие металлов с растворами кислот и солей.

Свойства угля: адсорбционные, восстановительные.

Взаимодействие цинка или алюминия с растворами кислот и щелочей.

Окрашивание пламени катионами щелочных и щелочноземельных металлов.

Основные классы неорганических и органических соединений

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

Оксиды и ангидриды карбоновых кислот. Несолеобразующие и солеобразующие оксиды. Кислотные оксиды, их свойства. Основные оксиды, их свойства. Амфотерные оксиды, их свойства. Зависимость свойств оксидов металлов от степени окисления. Ангидриды карбоновых кислот как аналоги кислотных оксидов.

Кислоты органические и неорганические. Кислоты в свете теории электроли­тической диссоциации. Кислоты в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических кислот. Общие свойства кислот: взаимодействие органических и неорганических кислот с металлами, основными и амфотерными ок­сидами и гидроксидами, солями, образование сложных эфиров. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот.

Основания органические и неорганические. Основания в свете теории электро­литической диссоциации. Основания в свете протолитической теории. Классифи­кация органических и неорганических оснований. Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований. Свойства бескислородных оснований: аммиака и аминов. Взаимное влияние атомов в молекуле анилина.

Амфотерные органические и неорганические соединения. Амфотерные основания в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных металлов: взаимодействие с кислотами и щелочами.

Соли. Классификация и химические свойства солей. Особенности свойств солей органических и неорганических кислот.

Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений.

Понятие о генетической связи и генетических рядах в неорганической и органической химии. Генетические ряды металла (на примере кальция и железа), неметалла (серы и кремния), переходного элемента (цинка). Генетические ряды и генетическая связь в органической химии. Единство мира веществ.

Демонстрации

Коллекции кислотных, основных и амфотерных оксидов, демонстрация их свойств.

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

Реакция «серебряного зеркала» для муравьиной кислоты.

Взаимодействие раствора гидроксида натрия с кислотными оксидами (оксидом фосфора (V)), амфотерными гидроксидами (гидроксидом цинка).

Взаимодействие аммиака с хлороводородом и водой. Аналогично для метил­амина.

Взаимодействие аминокислот с кислотами и щелочами. Осуществление пере­ходов:

Са ^ СаО ^ Са3(РО4)2 ^ Са(ОН)2

Р ^ Р2О5 ^ Н3РО4

Си ^ CuO^ CuSO4^ Cu(OH)2^ CuO^ Си

CHOH^ C2H4 ^ С2Н4ВГ2

Лабораторные опыты

Получение и свойства углекислого газа.

Свойства соляной, серной (разбавленной) и уксусной кислот.

Взаимодействие гидроксида натрия с солями (сульфатом меди (II) и хлоридом аммония).

Разложение гидроксида меди.

Получение и амфотерные свойства гидроксида алюминия.

Получение жесткой воды и изучение ее свойств.

Устранение временной и постоянной жесткости.

Практические занятия

Получение хлороводорода и соляной кислоты, их свойства.

Получение аммиака, его свойства.

Химия элементов

s-Элементы

Водород. Двойственное положение водорода в периодической системе. Изотопы водорода. Тяжелая вода. Окислительные и восстановительные свойства водорода, его получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе.

Вода. Роль воды как средообразующего вещества клетки. Экологические аспекты водопользования.

Элементы IA-группы. Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных ме­таллов на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных ме­таллов. Катионы щелочных металлов как важнейшая химическая форма их суще­ствования, регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения натрия и калия, их значение.

Элементы IIA-группы. Общая характеристика щелочноземельных металлов и маг­ния на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Кальций, его получение, физические и химические свойства. Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая роль.

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.

Углерод и кремний. Общая характеристика на основании их положения в Перио­дической системе Д. И. Менделеева и строения атома. Простые вещества, образован­ные этими элементами. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния. Важнейшие соли угольной и кремниевой кислот. Силикатная промышленность.

Галогены. Общая характеристика галогенов на основании их положения в Перио­дической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Галогены — про­стые вещества: строение молекул, химические свойства, получение и применение. Важнейшие соединения галогенов, их свойства, значение и применение. Галогены в природе. Биологическая роль галогенов.

Халькогены. Общая характеристика халькогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И. Менделеева и строения атомов. Халькоге­ны — простые вещества. Аллотропия. Строение молекул аллотропных модификаций и их свойства. Получение и применение кислорода и серы. Халькогены в природе, их биологическая роль.

Элементы VA-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения ато­мов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Водородные соединения элементов УА-группы. Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль.

Элементы ^А-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основа­нии их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Углерод и его аллотропия. Свойства аллотропных модификаций углерода, их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевых кислот, их значение и применение. Приро­дообразующая роль углерода для живой и кремния для неживой природы.

d-Элементы

Особенности строения атомов d-элементов (Ш-УШВ-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. На­хождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединения d-элементов с различными степенями окисления. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла.

Демонстрации

Коллекции простых веществ, образованных элементами различных электронных семейств.

Коллекции минералов и горных пород.

Получение аллотропных модификаций кислорода, серы, фосфора.

Химические свойства водорода, кислорода, серы, фосфора, галогенов, углерода.

Оксиды серы, азота, углерода, железа, марганца, меди с различными степенями окисления, их свойства.

Гидроксиды серы, хрома, марганца, железа, меди, алюминия и цинка, их полу­чение и химические свойства.

Лабораторные опыты

Изучение свойств простых веществ и соединений s-элементов.

Изучение свойств простых веществ и соединений р-элементов.

Изучение свойств простых веществ и соединений d-элементов.

Практические занятия

Получение гидроксидов алюминия и цинка; исследование их свойств.

Получение и исследование свойств оксидов серы, углерода, фосфора.

Химия в жизни общества

Химия и производство. Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энер­гия для химического производства. Научные принципы химического производства. Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола.

Химия в сельском хозяйстве. Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классифика­ция. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства.

Химия и экология. Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросфе­ры от химического загрязнения. Охрана почвы от химического загрязнения. Охрана атмосферы от химического загрязнения. Охрана флоры и фауны от химического за­грязнения. Биотехнология и генная инженерия.

Химия и повседневная жизнь человека. Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и кос­метики. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека.

Демонстрации

Модели производства серной кислоты и аммиака.

Коллекция удобрений и пестицидов.

Образцы средств бытовой химии и лекарственных препаратов.

Практические занятия

Ознакомление с коллекцией удобрений и пестицидов.

Ознакомление с образцами средств бытовой химии и лекарственных препаратов.

Примерные темы рефератов (докладов),  
индивидуальных проектов

Биотехнология и генная инженерия — технологии XXI века.

Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.

Современные методы обеззараживания воды.

Аллотропия металлов.

Жизнь и деятельность Д.И. Менделеева.

«Периодическому закону будущее не грозит разрушением...»

Синтез 114-го элемента — триумф российских физиков-ядерщиков.

Изотопы водорода.

Использование радиоактивных изотопов в технических целях.

Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине.

Плазма — четвертое состояние вещества.

Аморфные вещества в природе, технике, быту.

Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные ха­рактеристики загрязнения окружающей среды.

Применение твердого и газообразного оксида углерода (IV).

Защита озонового экрана от химического загрязнения.

Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессио­нальной деятельности.

Косметические гели.

Применение суспензий и эмульсий в строительстве.

Минералы и горные породы как основа литосферы.

Растворы вокруг нас. Типы растворов.

Вода как реагент и среда для химического процесса.

Жизнь и деятельность С.Аррениуса.

Вклад отечественных ученых в развитие теории электролитической диссоциа­ции.

Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.

Серная кислота — «хлеб химической промышленности».

Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля.

Оксиды и соли как строительные материалы.

История гипса.

Поваренная соль как химическое сырье.

Многоликий карбонат кальция: в природе, в промышленности, в быту.

Реакции горения на производстве и в быту.

Виртуальное моделирование химических процессов.

Электролиз растворов электролитов.

Электролиз расплавов электролитов.

Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия.

• История получения и производства алюминия.

• Электролитическое получение и рафинирование меди.

• Жизнь и деятельность Г. Дэви.

• Роль металлов в истории человеческой цивилизации. История отечественной черной металлургии. Современное металлургическое производство.

• История отечественной цветной металлургии. Роль металлов и сплавов в научно¬техническом прогрессе.

• Коррозия металлов и способы защиты от коррозии.

• Инертные или благородные газы.

• Рождающие соли — галогены.

• История шведской спички.

• История возникновения и развития органической химии.

• Жизнь и деятельность А. М. Бутлерова.

• Витализм и его крах.

• Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии.

• Современные представления о теории химического строения.

• Экологические аспекты использования углеводородного сырья.

• Экономические аспекты международного сотрудничества по использованию углеводородного сырья.

• История открытия и разработки газовых и нефтяных месторождений в Российской Федерации.

• Химия углеводородного сырья и моя будущая профессия.

• Углеводородное топливо, его виды и назначение.

• Синтетические каучуки: история, многообразие и перспективы.

• Резинотехническое производство и его роль в научно-техническом прогрессе.

• Сварочное производство и роль химии углеводородов в нем.

• Нефть и ее транспортировка как основа взаимовыгодного международного сотрудничества.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Специальности СПО | |
| Введение | 1 | |
| 1. Органическая химия | 51 | |
| 1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений | 5 | |
| 1.2. Предельные углеводороды | 4 | |
| 1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды | 4 | |
| 1.4. Ацетиленовые углеводороды | 3 | |
| 1.5. Ароматические углеводороды | 3 | |
| 1.6. Природные источники углеводородов | 3 | |
| 1.7. Гидроксильные соединения | 4 | |
| 1.8. Альдегиды и кетоны | 3 | |
| 1.9. Карбоновые кислоты и их производные | 5 | |
| 1.10. Углеводы | 5 | |
| 1.11. Амины, аминокислоты, белки | 5 | |
| 1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты | 3 | |
| 1.13. Биологически активные соединения | 4 | |
| 2. Общая и неорганическая химия | 56 | |
| 2.1. Химия — наука о веществах | 1 | |
| 2.2. Строение атома | 3 | |
| 2.3. Периодический закон и Периодическая си­стема химических элементов Д. И. Менделеева | 6 | |
| 2.4. Строение вещества | 5 | |
| 2.5. Полимеры | 2 | |
| 2.6. Дисперсные системы | 2 | |
| 2.7. Химические реакции | 6 | |
| 2.8. Растворы | 5 | |
| 2.9. Окислительно-восстановительные реак­ции. Электрохимические процессы | 6 | |
| 2.10. Классификация веществ. Простые веще­ства | 5 | |
| 2.11. Основные классы неорганических и орга­нических соединений | 6 | |
| 2.12. Химия элементов | 6 | |
| 2.13. Химия в жизни общества | 3 | |
| Итого | 108 | |
| Консультации | 6 | |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | 6 | |
| Всего | 120 | |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СТУДЕНТОВ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий) | |
| Важнейшие химические понятия | Умение давать определение и оперировать следующими хи­мическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицатель­ность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярно­го и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восста­новитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реак­ции, скорость химической реакции, катализ, химическое равно­весие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология- | |
| Основные законы химии | Формулирование законов сохранения массы веществ и постоян­ства состава веществ.  Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Установка эволюционной сущности менделеевской и современ­ной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров эле­мента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах.  Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева |
| Основные теории химии | Установка зависимости свойств химических веществ от строе­ния атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и отно­сительности этой типологии.  Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строе­ния кристаллических решеток.  Формулировка основных положений теории электролитиче­ской диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений.  Формулировка основных положений теории химического строе­ния органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений |
| Важнейшие вещества и материалы | Характеристика состава, строения, свойств, получения и приме­нения важнейших металлов (!А и II А групп, алюминия, желе­за, а в естественно-научном профиле и некоторых d-элементов) и их соединений.  Характеристика состава, строения, свойств, получения и приме­нения важнейших неметаллов (VIII А, VI^, V^ групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и приме­нения важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалка­нов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей.  Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксус­ной кислоты, для естественно-научного профиля представите­лей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисаха­ридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс |
| Химический язык и символика | Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики.  Название изученных веществ по тривиальной или международ­ной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помо­щью химических формул.  Отражение химических процессов с помощью уравнений хими­ческих реакций |
| Химические реакции | Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элемен­тов, образующих вещества.  Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии.  Классифицикация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса.  Объяснение зависимости скорости химической реакции и поло­жения химического равновесия от различных факторов |
| Химический экспери­мент | Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности.  Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента |
| Химическая информа­ция | Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в раз­личных формах |
| Расчеты по химическим формулам и уравнениям | Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов.  Решение расчетных задач по химическим формулам и уравне­ниям |
| Профильное и профес­сионально значимое содержание | Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве.  Определение возможностей протекания химических превраще­ний в различных условиях.  Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окру­жающей среде.  Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы.  Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и ток­сичными веществами, лабораторным оборудованием. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на про­изводстве.  Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников |

ОУПП.11 БИОЛОГИЯ

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

личностных:

сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно­научной картине мира;

понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влия­ния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

способность использовать знания о современной естественно-научной карти­не мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприя­тию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

способность руководствоваться в своей деятельности современными принци­пами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного обо­рудования;

способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики от­равлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (ку­рения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

метапредметных:

осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловече­скую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и про­исхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способ­ность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их опи­сания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных тех­нологий для решения научных и профессиональных задач;

способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• предметных:

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

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

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Введение

Объект изучения биологии — живая природа. Признаки живых организмов и их многообразие. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Роль биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессио­нального образования.

Демонстрации

Биологические системы разного уровня: клетка, организм, популяция, экосисте­ма, биосфера.

Царства живой природы.

УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ

Химическая организация клетки. Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки.

Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.

Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.

Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Пластический и энергетический обмен.

Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.

Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов.

Митоз. Цитокинез.

Демонстрации

Строение и структура белка.

Строение молекул ДНК и РНК.

Репликация ДНК.

Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка.

Строение клеток прокариот и эукариот, строение и многообразие клеток растений и животных.

Строение вируса.

Фотографии схем строения хромосом.

Схема строения гена.

Митоз.

Практические занятия

Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микро­препаратах, их описание.

Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.

Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.

ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ

ОРГАНИЗМОВ

Размножение организмов. Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое раз­множение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.

Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Органогенез. Постэмбриональное развитие.

Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов.

Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное здоровье. Последствия влия­ния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.

Демонстрации

Многообразие организмов.

Обмен веществ и превращение энергии в клетке.

Фотосинтез.

Деление клетки.

Митоз.

Бесполое размножение организмов.

Образование половых клеток.

Мейоз.

Оплодотворение у растений.

Индивидуальное развитие организма.

Типы постэмбрионального развития животных.

Практическое занятия

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

ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ

Основы учения о наследственности и изменчивости. Генетика — наука о законо­мерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель — основопо­ложник генетики. Генетическая терминология и символика.

Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание Хромосомная теория наследственности. Взаимодействие генов. Гене­тика пола. Сцепленное с полом наследование. Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.

Закономерности изменчивости. Наследственная, или генотипическая, изменчи­вость. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Ге­нетика и эволюционная теория. Генетика популяций.

Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Генетика — теорети­ческая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных рас­тений — начальные этапы селекции. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов.

Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).

Демонстрации

Моногибридное и дигибридное скрещивание.

Перекрест хромосом.

Сцепленное наследование.

Мутации.

Центры многообразия и происхождения культурных растений и домашних жи­вотных.

Гибридизация.

Искусственный отбор.

Наследственные болезни человека.

Влияние алкоголизма, наркомании, курения на наследственность.

Практические занятия

Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания.

Решение генетических задач.

Анализ фенотипической изменчивости.

Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ

Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Гипотезы проис­хождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация.

История развития эволюционных идей. Значение работ К.Линнея, Ж.Б.Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира.

Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С.С. Четвериков, И. И. Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции.

Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс.

Демонстрации

Критерии вида.

Структура популяции.

Адаптивные особенности организмов, их относительный характер.

Эволюционное древо растительного мира.

Эволюционное древо животного мира.

Представители редких и исчезающих видов растений и животных.

Практические занятия

Описание особей одного вида по морфологическому критерию.

Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздуш­ной, почвенной).

Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА

Антропогенез. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека.

Человеческие расы. Родство и единство происхождения человеческих рас. Кри­тика расизма.

Демонстрации

Черты сходства и различия человека и животных.

Черты сходства человека и приматов.

Происхождение человека.

Человеческие расы.

Практическое занятие

Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.

ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ

Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круго­ворот веществ и превращение энергии в экосистемах. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Причины устойчи­вости и смены экосистем. Сукцессии. Искусственные сообщества — агроэкосистемы и урбоэкосистемы.

Биосфера — глобальная экосистема. Учение В.И.Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элемен­тов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере.

Биосфера и человек. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы и пути их решения.

Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охра­ны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их со­обществам) и их охрана.

Демонстрации

Экологические факторы и их влияние на организмы.

Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.

Ярусность растительного сообщества.

Пищевые цепи и сети в биоценозе.

Экологические пирамиды.

Схема экосистемы.

Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме.

Биосфера.

Круговорот углерода (азота и др.) в биосфере.

Схема агроэкосистемы.

Особо охраняемые природные территории России.

Практические занятия

Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.

Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля).

Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе.

Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный ак­вариум). Решение экологических задач.

БИОНИКА

Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Рассмотрение био­никой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по ана­логии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфо-функциональных черт организации растений и жи­вотных.

Демонстрации

Модели складчатой структуры, используемой в строительстве.

Трубчатые структуры в живой природе и технике.

Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и технике.

Экскурсии

Многообразие видов.

Сезонные (весенние, осенние) изменения в природе.

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

Естественные и искусственные экосистемы своего района.

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

Клеточная теория строения организмов. История и современное состояние.

Наследственная информация и передача ее из поколения в поколение.

Драматические страницы в истории развития генетики.

Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении.

История развития эволюционных идей до Ч.Дарвина.

«Система природы» К.Линнея и ее значение для развития биологии.

Современные представления о механизмах и закономерностях эволюции.

Современные представления о зарождении жизни. Рассмотрение и оценка раз­личных гипотез происхождения

Современный этап развития человечества. Человеческие расы. Опасность ра­сизма.

Воздействие человека на природу на различных этапах развития человеческого общества.

Влияние окружающей среды и ее загрязнения на развитие организмов.

Влияние курения, употребления алкоголя и наркотиков родителями на эмбрио­нальное развитие ребенка.

Витамины, ферменты, гормоны и их роль в организме. Нарушения при их не­достатке и избытке.

Причины и границы устойчивости биосферы к воздействию деятельности лю­дей.

Биоценозы (экосистемы) разного уровня и их соподчиненность в глобальной экосистеме — биосфере.

Видовое и экологическое разнообразие биоценоза как основа его устойчиво­сти.

Повышение продуктивности фотосинтеза в искусственных экологических си­стемах.

Различные экологические пирамиды и соотношения организмов на каждой их ступени.

Пути повышения биологической продуктивности в искусственных экосисте­мах.

Роль правительственных и общественных экологических организаций в совре­менных развитых странах.

Рациональное использование и охрана невозобновляемых природных ресурсов (на конкретных примерах).

Опасность глобальных нарушений в биосфере. Озоновые «дыры», кислотные дожди, смоги и их предотвращение.

Экологические кризисы и экологические катастрофы. Предотвращение их воз­никновения.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Профили профессионального образования |
| Естественнонаучный |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | специальности СПО |
| Введение | 2 |
| 1. Учение о клетке | 10 |
| 2. Организм. Размножение и индивиду­альное развитие организмов | 8 |
| 3. Основы генетики и селекции | 16 |
| 4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение | 16 |
| 5. Происхождение человека | 6 |
| 6. Основы экологии | 12 |
| 7. Бионика | 2 |
| Итого | 72 |
| Консультации | 6 |
| Промежуточная аттестация | 6 |
| Всего | 84 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов |
| 1 | 2 |
| Введение | Ознакомление с биологическими системами разного уровня: клеткой, организмом, популяцией, экосистемой, биосферой. Определение роли биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей.  Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране. |
| Химическая организация клетки | Умение проводить сравнение химической организации живых и неживых объектов.  Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке. |
| Строение и функции клетки | Изучение строения клеток эукариот, строения и многообразия клеток растений и животных с помощью микропрепаратов.  Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание.  Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.  Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам |
| Обмен веществ и превращениеэнергии в клетке | Умение строить схемы энергетического обмена и биосинтеза белка.  Получение представления о пространственной структуре белка, молекул ДНК и РНК |
| Жизненный цикл клетки | Ознакомление с клеточной теорией строения организмов.  Умение самостоятельно искать доказательства того, что клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов |
| Размножение организмов | Овладение знаниями о размножении как о важнейшем свойстве живых организмов.  Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки |
| Индивидуальное развитие  организма | Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на примере развития позвоночных животных.  Умение характеризовать стадии постэмбрионального развития на примере человека.  Ознакомление с причинами нарушений в развитии организмов.  Развитие умения правильно формировать доказательную базу эволюционного развития животного мира |
| Индивидуальное развитие  человека | Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства.  Получение представления о последствиях влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие и репродуктивное здоровье человека |
| Закономерности изменчивости | Ознакомление с наследственной и ненаследственной изменчивостью и ее биологической ролью в эволюции  живого мира.  Получение представления о связи генетики и медицины.  Ознакомление с наследственными болезнями человека, их причинами и профилактикой.  Изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на видеоматериале.  Анализ фенотипической изменчивости. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм |
| Основы селекции растений,  животных и микроорганизмов | Получение представления о генетике как о теоретической основе селекции.  Развитие метапредметных умений в процессе нахождения на карте центров многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных, открытых Н. И. Вавиловым.  Изучение методов гибридизации и искусственного отбора.  Умение разбираться в этических аспектах некоторых достижений в биотехнологии: клонировании животных и проблемах клонирования человека.  Ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов |
| Происхождение и начальные  этапы развития жизни на Земле | Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.  Получение представления об усложнении живых организмов на Земле в процессе эволюции.  Умение экспериментальным путем выявлять адаптивные особенности организмов, их относительный характер.  Ознакомление с некоторыми представителями редких и исчезающих видов растений и животных.  Проведение описания особей одного вида по морфологическому критерию при выполнении лабораторной  работы.  Выявление черт приспособленности организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной) |
| История развитияэволюционных идей | Изучение наследия человечества на примере знакомства с историей развития эволюционных идей  К. Линнея, Ж. Б. Ламарка Ч. Дарвина. Оценивание роли эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира.  Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение |
| Микроэволюция и макроэволюция | Ознакомление с концепцией вида, ее критериями, подбор примеров того, что популяция — структурная единица вида и эволюции.  Ознакомление с движущимися силами эволюции и ее доказательствами.  Усвоение того, что основными направлениями эволюционного прогресса являются биологический прогресс и биологический регресс.  Умение отстаивать мнение, о сохранении биологического многообразия как основе устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Умение выявлять причины вымирания видов |
| Антропогенез | Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.  Развитие умения строить доказательную базу по сравнительной характеристике человека и приматов, доказывая их родство.  Выявление этапов эволюции человека |
| Человеческие расы | Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения.  Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях |
| Экология — наука о  взаимоотношениях организмов между собойи окружающей средой | Изучение экологических факторов и их влияния на организмы.  Знакомство с экологическими системами, их видовой и пространственной структурами. Умение объяснять причины устойчивости и смены экосистем.  Ознакомление с межвидовыми взаимоотношениями в экосистеме: конкуренцией, симбиозом, хищничеством, паразитизмом.  Умение строить ярусность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а также экологические пирамиды.  Знание отличительных признаков искусственных сообществ — агроэкосистемы и урбоэкосистемы.  Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.  Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля).  Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе |
| Биосфера —глобальная экосистема | Ознакомление с учением В. И. Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме.  Наличие представления о схеме экосистемы на примере биосферы, круговороте веществ и превращении энергии в биосфере.  Умение доказывать роль живых организмов в биосфере на конкретных примерах |
| Биосфера и человек | Нахождение связи изменения в биосфере с последствиями деятельности человека в окружающей среде.  Умение определять воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей  будущей профессии.  Ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения.  Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводного аквариума). Решение экологических задач.  Демонстрирование умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов.  Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям, животным и их сообществам) и их охране |
| Бионика | Рассмотрение особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. |

ДУП.01 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины ДУП.01 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

* **личностных:**
* сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на различных формах общественного сознания, прежде всего научного сознания;
* сформированность готовности и способности к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* свободное выражение своих мыслей в процессе речевого общения;
* соблюдение этических норм и правил ведения диалога;
* готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, учебной, проектной деятельности;
* сформированность положительного отношения к проектной деятельности;
* метапредметных:
* умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
* владение навыками познавательной, учебной 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 их достижения;
* предметных:
* сформированность представлений оструктуре проектной деятельности;
* сформированность представлений о видах проектной деятельности;
* владение способами постановки цели и формулирования гипотезы исследования;
* владение основными способами поиска необходимой информации;
* сформированность представлений о правилах оформления списка используемой литературы;
* сформированность представлений о способах обработки и презентации результатов;
* владение навыкамиформулирования темы проектной работы, доказывание ее актуальности;
* сформированность умения определять цель и задачи проектной работы;
* сформированность умения составлять план проектной работы;
* владение навыками осуществления сбора, изучения и обработки информации;
* сформированность умения формулировать выводы и делать обобщения;
* владение умением представлять результаты выполненной проектной работы.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиеразделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Кол-вочасов |
| 1 | 2 | | 3 |
| Введение. | Содержаниеучебногоматериала: | | 1 |
| 1 | Понятие дисциплины «Основы проектной деятельности». Цели и задачи курса. Проект как один из видов самостоятельной деятельности студента. | 1 |
| Тема 1. Типы и виды проектов | Содержаниеучебногоматериала: | | 4 |
|  | Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты). Виды проектов (инвестиционный, инновационный, научно-исследовательский, учебно- образовательный, смешанный). | 1 |
| Практические занятия: | | 1 |
|  | Планирование проекта | 1 |
| Тема 2. Выбор и формулирование темы, постановка целей | Содержаниеучебногоматериала: | | 4 |
|  | Выбор темы. Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы. Актуальность и практическая значимость исследования. Определение цели и задач. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания. | 1 |
| Практические занятия: | | 2 |
|  | Выбор и формулировка темы индивидуального проекта | 1 |
|  | Постановка цели, задач, актуальности проекта | 1 |
| . Тема 3. Этапы работы над проектом | Содержаниеучебногоматериала: | | 2 |
|  | Этапы работы над проектом.  Подготовительный этап: выбор темы, постановка целей и задач будущего проекта. Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации.  Основной этап: обсуждение методических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом.  Заключительный этап: подведение итогов, оформление результатов, презентация проекта. |  |
| Практическиезанятия | | 1 |
|  | Разработка плана работы над проектом по этапам, согласно выбранной теме |  |
| Методы работы с источником информации | Содержаниеучебногоматериала: | | 7 |
|  | Виды литературных источников информации: учебная литература (учебник, учебное пособие), справочно-информационная литература (энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь,толковый словарь), научная литература (монография, сборник научных трудов, тезисы докладов, научные журналы, диссертации).  Информационные ресурсы (интернет - технологии).Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Виды чтения. Виды фиксирования информации. Виды обобщения информации. | 1 |
| Практические занятия: | | 3 |
|  | Составление плана текста. Выписки из текста, цитирование | 1 |
|  | Отработка методов поиска информации в интернете | 1 |
|  | Подбор информации по выбранной теме индивидуального проекта. Информационная переработка текста | 1 |
| Правила оформления проекта. Презентация проекта | Содержаниеучебногоматериала: | | 20 |
|  | Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерации страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста).  Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.  Презентация проекта.  Особенности работы в программе PowerPoint. Требования к содержанию слайдов. Алгоритм написания отчета. Сильные и слабые стороны работы над своим проектом. Что такое экспертиза. Проведение экспертизы своей и чужой деятельности. Критерии оценивания проекта. Публичная защита проекта. |  |
| Практические занятия: | | 5 |
|  | Оформление титульного листа, содержания проекта | 1 |
|  | Форматирование текста согласно заданных параметров | 1 |
|  | Оформление библиографического текста и электронных ресурсов | 1 |
|  | Оформление слайдов в программеPowerPoint | 1 |
|  | Публичная защита проекта | 1 |
| Итого |  |  | 38 |

ДУП. 02 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины ДУП. 02 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

уметь:

- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

- использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды административных правонарушений и административной ответственности;

- классификацию, основные виды и правила составления нормативных документов;

- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;

- организационно-правовые формы юридических лиц;

- основные положения Конституции Российской Федерации, действующие законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной (трудовой) деятельности;

- нормы дисциплинарной и материальной ответственности работника;

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

-роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | | ООбъём часов |
| Раздел 1. Правовое регулирование производственных(экономических) отношений |  | | |
|  | Содержание учебного материала | | 2 |
| Тема 1.1.  Правовое регулирование производственных  ( экономических)  отношений | 1 | Понятие и виды экономических отношений. Признаки предпринимательской деятельности. | 1 |
| 2 | Экономические отношения как предмет правового регулирования. Частно-правовое регулирование предпринимательской деятельности (ПД), публично- правовое регулирование ПД. | 1 |
| Раздел 2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности |  | | |
| Тема 2.1  Субъекты предпринимательской деятельности и основы их имущественного правового статуса | Содержание учебного материала | | 2 |
| 1 | Субъекты предпринимательской деятельности. | 2 |
| Тема 2.2.  Граждане (физические лица) как субъекты предпринимательской деятельности |  | Содержание учебного материала | 1 |
| 1 | Правовой статус индивидуального предпринимателя. Утрата статуса индивидуального предпринимателя. Последствия незаконного предпринимательства. | 1 |
| Тема 2.3.  Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности | Содержание учебного материала | | 2 |
| 1 | Понятие и признаки юридического лица. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности. | 1 |
| 2 | Правоспособность юридического лица и его органы. Виды юридического лица. Функции юридического лица | 1 |
| Тема 2.4.  Создание, реорганизация и ликвидация юридического лица | Содержание учебного материала | | 1 |
| 1 | Создание, реорганизация и ликвидация юридического лица. Основание и порядок ликвидации | 1 |
| Тема 2.5.  Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности | Содержание учебного материала | | 4 |
| 1 | Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности. Порядок рассмотрения дел о банкротстве в арбитражном суде. | 1 |
| 2 | Процедуры банкротства: наблюдение, финансовое оздоровление, внешнее управление, конкурсное производство, мировое соглашение | 1 |
| 3 | Практическое занятие № 1 по теме: Составление искового заявления в арбитражный суд | 2 |
| Раздел 3. Правовое регулирование договорных отношений |  | | |
| Тема 3.1.  Гражданско-правовой договор. Общие положения | Содержание учебного материала | | 3 |
| 1 | Гражданско-правовой договор. Общие положения. Понятие гражданско- правового договора. Содержание договора. Форма договора: понятие и виды. | 2 |
| 2 | Устная форма и конклюдентные действия. Простая и письменная форма. Нотариальная форма. Государственная регистрация сделок(договоров) | 1 |
| Тема 3.2.  Исполнение договорных обязательств |  | Содержание учебного материала | 3 |
| 1 | Понятие и принципы исполнения договорных обязательств. Способы обеспечения исполнения обязательств: неустойка, залог, поручительство, банковская гарантия, задаток, удержание имущества должника. | 2 |
| 2 | Санкция за нарушение договора. Меры защиты, меры ответственности. Виды договорной ответственности | 1 |
|  | Содержание учебного материала | | 3 |
| Тема 3.3  Отдельные виды гражданско-правовых договоров | 1 | Классификация договоров по их предмету. Договор купли - продажи. Договор поставки. Договор розничной купли- продажи. Договор аренды. Договор подряда. Договор банковского счета | 1 |
| 2 | Практическое занятие № 2 по теме: Гражданско-правовая ответственность за неисполнение договора | 2 |
| Раздел 4. Экономические споры |  | | |
| Тема 4.1.  Защита гражданских прав и экономические споры. Общие положения | Содержание учебного материала | | 2 |
| 1 | Общие положения. Понятие защиты гражданских прав. Способы защиты гражданских прав. Право на защиту. | 1 |
| 2 | Понятие и виды экономических споров. Юрисдикционные органы. Судебная система РФ. Подведомственность и подсудность споров. Досудебный порядок урегулирования споров | 1 |
| Тема 4.2.  Порядок рассмотрения экономических споров | Содержание учебного материала | | 2 |
| 1 | Лица, участвующие в деле. Судебное представительство. Иск. | 1 |
| 2 | Подготовка дела к слушанию и начало судебного разбирательства. Исследование доказательств и судебные прения. Судебное решение. Законная сила судебного решения. Исковая давность. | 1 |
| Раздел 5. Трудовое право |  | | |
|  | Содержание учебного материала | | 2 |
| Тема 5.1  Общие положения ТК РФ | 1 | Трудовое право как отрасль российского права. Предмет, метод трудового права. Источники трудового права. | 1 |
| 2 | Цели, задачи и принципы создания Трудового Кодекса РФ. Характеристика трудового кодекса РФ | 1 |
|  | Содержание учебного материала | | 4 |
| Тема 5.2.  Трудовой договор. Общие положения | 1 | Понятие трудового договора. Содержание трудового договора. Существенные условия трудового договора. | 1 |
| 2 | Порядок приема на работу. Документы, необходимые при приеме на работу. Виды трудового договора. Испытательный срок. Лица, в отношении которых запрещено устанавливать испытательный срок. | 1 |
| 3 | Практическое занятие № 3 по теме: Оформление документов при приеме на работу. Составление трудового договора. Изменение трудового договора | 2 |
|  |  |  |
| Тема 5.3.  Рабочее время, время отдыха, Заработная плата | Содержание учебного материала | | 3 |
| 1 | Понятие и виды рабочего времени. Нормы продолжительности рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. | 2 |
| 2 | Понятие и значение зарплаты. Системы оплаты труда. И стимулирующие выплаты | 1 |
| Тема 5.4.  Трудовая дисциплина и ответственность сторон трудовой дисциплины | Содержание учебного материала | | 2 |
| 1 | Дисциплина труда и трудовой порядок организации, правила внутреннего трудового распорядка. | 1 |
| 2 | Дисциплинарные взыскания, порядок применения дисциплинарных взысканий, снятия дисциплинарного взыскания, условия наступления дисциплинарной ответственности | 1 |
| Раздел 6 Право социальной защиты граждан |  | | |
| Тема 6.1.  Право социальной защиты граждан | Содержание учебного материала | | 1 |
| 1 | Социальное обеспечение в РФ. Понятие социальной помощи. Виды социальной помощи. Понятие пенсии. Виды пенсии. | 1 |
| Раздел 7Административные правонарушения |  | | |
|  | Содержание учебного материала | | 1 |
| Тема 7.1  Административные правонарушения | 1 | Административные правонарушения. Субъекты и объекты административного правонарушения. Понятие и виды административных наказаний | 1 |
|  | Дифференцированный зачет | | 1 |

**3.4. Рабочие программы учебных дициплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК.2  ОК.3  ОК.5  ОК.6  ОК.9 | Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;  выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей. | основные категории и понятия философии;  роль философии в жизни человека и общества;  основы философского учения о бытии;  сущность процесса познания;  основы научной, философской и религиозной картин мира;  об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;  о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Предмет философии и ее история | | 17 |  |
| Тема 1.1  Основные понятия и предмет философии | Содержание учебного материала | 4 | ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлективность |
| 2. Предмет и определение философии. |
| Тема 1.2  Философия Древнего мира и средневековая философия | Содержание учебного материала | 4 | ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). |
| 2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. |
| 3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика |
| Тема 1.3  Философия Возрождения и Нового времени | Содержание учебного материала | 4 | ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. |
| 2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма. |
| Тема 1.4  Современная философия | Содержание учебного материала | 5 | ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Основные направления философии ХХ века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. |
| 2. Особенности русской философии. Русская идея. |
| Раздел 2. Структура и основные направления философии | | 17 |  |
| Тема 2.1  Методы философии и ее внутреннее строение | Содержание учебного материала | 5 | ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, ХХ века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, ХХ век). |
| 2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления |
| Тема 2.2  Учение о бытии и теория познания | Содержание учебного материала | 5 | ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. |
| 2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания. |
| Тема 2.3  Этика и социальная философия | Содержание учебного материала | 4 | ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество. |
| 2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности |
| Тема 2.4  Место философии в духовной культуре и ее значение | Содержание учебного материала | 3 | ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. |
| 2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии. |
| Промежуточная аттестация | | 2 |  |
| Всего: | | 36 |  |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины  основные категории и понятия философии;  роль философии в жизни человека и общества;  основы философского учения о бытии;  сущность процесса познания;  основы научной, философской и религиозной картин мира;  об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;  о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности;  общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования и т.д. |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины  Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст;  выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей. |

ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК.2  ОК.3 ОК.5  ОК.6  ОК.9 | ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;  выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;  определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;  демонстрировать гражданско-патриотическую позицию. | основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).  сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;  основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;  назначение международных организаций и основные направления их деятельности;  о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;  содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.  ретроспективный анализ развития отрасли. |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг. | | 10 |  |
| Тема 1.1  Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг. | Содержание учебного материала | 5 | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. |
| 2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. |
| 3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». |
| Тема 1.2  Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг. | Содержание учебного материала | 5 | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1.Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. |
| 2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. |
| 3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР. |
| Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв. | | 24 |  |
| Тема 2.1  Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века. | Содержание учебного материала | 4 | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. |
| 2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. |
| 3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России. |
| Тема 2.2  Укрепление влияния России на постсоветском пространстве | Содержание учебного материала | 5 | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. |
| 2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. |
| 3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации. |
| Тема 2.3  Россия и мировые интеграционные процессы | Содержание учебного материала | 5 | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. |
| 2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе. |
| Тема 2.4  Развитие культуры в России. | Содержание учебного материала | 4 | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». |
| 2.Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. |
| 3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения. |
| Тема 2.5.  Перспективы развития РФ в современном мире. | Содержание учебного материала | 4 | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| 1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. |
| 2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. |
| 3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. |
| 4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ. |
| Тема 2.6. Глобали­зация и ее последствия, международные отношения | Содержание учебного материала | 2 | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9 |
| Информационное общество. Глобализация и ее последствия |
| Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление |
| Промежуточная аттестация | | 2 |  |
| Всего: | | 36 |  |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины  основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).  сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;  основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;  назначение международных организаций и основные направления их деятельности;  о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;  содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.  ретроспективный анализ развития отрасли. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования и т.д. |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины  ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;  выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;  определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;  демонстрировать гражданско-патриотическую позицию. |

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК.2,  ОК.3, ОК.5, ОК.9, 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 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
| 1 | 2 | 3 |  |
| Раздел 1. Вводно-коррективный курс | | 16 |  |
| Тема 1.1.  Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества) | Тематика практических занятий | 8 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Фонетический материал  - основные звуки и интонемы английского языка;  - основные способы написания слов на основе знания правил правописания;  -совершенствование орфографических навыков.  Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);  - 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;  - понятие глагола-связки . |
| Тема 1.2.  Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе | Тематика практических занятий | 8 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Лексический материал по теме:  - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной  лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования.  Грамматический материал:  - модальные глаголы, их эквиваленты;  - предложения с оборотом thereis/are;  - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.  - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite |
| Раздел 2. Развивающий курс | | 84 |  |
| Тема 2.1  Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день | Тематика практических занятий | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - 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. |
| Тема 2.2.  Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни | Тематика практических занятий | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - числительные;  - система модальности.;  - образование и употребление глаголов в Past, FutureSimple/Indefinite. |
| Тема 2.3.  Город, деревня, инфраструктура | Тематика практических занятий | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. |
| Тема 2.4.  Досуг | Тематика практических занятий | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - образование и употребление глаголов в Present, Past, FutureSimple/Indefinite,  - использование глаголов в PresentSimple/Indefinite для выражения действий в будущем  - придаточные предложения времени и условия (if, when). |
| Тема 2.5.  Новости, средства массовой информации | Тематика практических занятий | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - образованиеиупотреблениеглаголовв Present Continuous/Progressive, Present Perfect;  - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные; |
| Тема 2.6.  Природа и человек (климат, погода, экология) | Тематика практических занятий | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - сложноподчиненныепредложенияссоюзами because, so, if, when, that, that is why;  - понятие согласования времен и косвенная речь.  - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.  - 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 |
| Тема 2.7.  Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование | Тематика практических занятий | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в IndefinitePassive.  - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке.  - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций |
| Тема 2.8.  Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники | Тематика практических занятий | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - предложения со сложным дополнением типа Iwantyoutocomehere;  - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;  - предложенияссоюзами neither…nor, either…or;  - дифференциальныепризнакиглаголовв Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;  - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке |
| Тема 2.9.  Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения) | Тематика практических занятий | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в IndefinitePassive;  -сложноподчиненныепредложенияспридаточнымитипа If I were you, I would do English, instead of French. |
| Тема 2.10  Научно-технический прогресс | Тематика практических занятий | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - предложения со сложным дополнением типа Iwantyoutocomehere;  -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;  -сложноподчиненныепредложенияспридаточнымитипа If I were you, I would do English, instead of French;  Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в IndefinitePassive. |
| Тема 2.11  Профессии, карьера | Тематика практических занятий | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал для продуктивного усвоения:  - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения;  - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (ConditionalI, II, III) |
| Тема 2.12  Отдых, каникулы, отпуск.  Туризм | Тематика практических занятий | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - дифференциальные признаки глаголов в PastContinuous;  - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. |
| Тема 2.13  Искусство и развлечения | Тематика практических занятий | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - глаголы в страдательном залоге. |
| Тема 2.14  Государственное устройство, правовые институты | Тематика практических занятий | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - дифференциальныепризнакиглаголовв Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;  Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.  Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций. |
| Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания» | | 54 |  |
| Тема 3.1  Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания | Тематика практических занятий |  | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки | 6 |
| 2. Типы организаций питания и работа персонала | 6 |
| 3. Составление меню, названия блюд | 6 |
| 4. Кухня, производственные помещения, оборудование | 6 |
| 5. Кухонная столовая и барная посуда | 6 |
| 6. Обслуживание посетителей в ресторане | 6 |
| Система закупок продуктов и их хранения | 6 |
| 8. Организация работы официанта и бармена | 6 |
| 9. Кухня народов мира | 6 |
| Промежуточная аттестация | | 12 |  |
| Итого | | 1166 |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | 118 |  |
| Всего | | 1184 |  |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины  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 | Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке  Владение лексическим и грамматическим минимумом  Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме  Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.  Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.  Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.  Уместное использование лексических единиц и грамматических структур | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  - диктантов;  -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:  -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.) |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины  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 |

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 8 | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни;  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;  средства профилактики перенапряжения |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности | | 12 |  |
| Тема 1.1.  Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 8 |
| Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. |
| Социально-биологические основы физической культуры.  Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека. |
| Тема 1.2.  Здоровый образ жизни. | Содержание учебного материала |  | ОК 8 |
| Основы здорового образа и стиля жизни.  Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания. |
| Тематика практических занятий | 10 |
| 1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений.  2. Выполнение комплексов утренней гимнастики.  3. Выполнение комплексов упражнений для глаз.  4. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки.  5. Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела.  6. Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела.  7. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия.  8. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.  9. Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма. |
| Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности | | 108 | ОК 8 |
| Тема 2.1.  Лёгкая атлетика. | Содержание учебного материала | 24 |
| Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину. |
| Тематика практических занятий |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий.  2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:  -воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой.  -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой.  -воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой.  -воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой. |
| Тема 2.2.  Общая физическая подготовка | Содержание учебного материала | - | ОК 8 |
| Теоретические сведения. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности.  Двигательные действия. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры. |
| Тематика практических занятий | 12 |
| 1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.  2. Подвижные игры различной интенсивности. |
| Тема 2.3.  Спортивные игры. | Содержание учебного материала | - | ОК 8 |
| Баскетбол  Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, од­ной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отско­ком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Инди­видуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и ко­мандные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и ко­мандные действия игроков. Двусторонняя игра.  Волейбол.  Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.  Футбол.  Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяса: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.  Гандбол.  Техника нападения. Перемещения и остановки игроков. Владение мячом: ловля, передача, ведение, броски. Техника защиты. Стойка защитника, перемещения, противодействия владению мячом (блокирование игрока, блокирование мяча, выбивание). Техника игры вратаря: стойка, техника защиты, техника нападения. Тактика нападения: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика защиты: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика игры вратаря. Учебная игра.  Бадминтон.  Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.  Настольный теннис.  Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра. |
| Тематика практических занятий | 48 |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры.  2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:  -воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.  -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.  -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.  -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.  3. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.  4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.  5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм. |
| Тема 2.4.  Аэробика (девушки) | Содержание учебного материала | - | ОК 8 |
| Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками  Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды платформ. Основные исходные положения. Движения ногами и руками в различных видах степ-аэробики.  Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные положения, упражнения различной направленности.  Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений.  Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений.  Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание.  Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод".  Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий. |
| Тематика практических занятий | 12 |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций  2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:  -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики.  -воспитание координации движений в процессе занятий.  3. Выполнение разученной комбинации аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.  4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики. |
| Тема 2.4.  Атлетическая  гимнастика (юноши)  (одна из двух тем) | Содержание учебного материала | - | ОК 8 |
| Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач.  Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии.  Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных группы. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений.  Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний |
| Тематика практических занятий | 12 |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.  2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:  -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой;  - воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;  - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;  - воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.  4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по атлетической гимнастике с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп |
| Тема 2.5.  Лыжная подготовка | Содержание учебного материала | - | ОК 8 |
| Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).  Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохожде­ние спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).  Катание на коньках.  Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.  Кроссовая подготовка.  Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км. |
| Тематика практических занятий | 12 |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта.  2 Сопряженное воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:  -воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта;  - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта;  - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта;  - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.  4. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта. |
| Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) | | 32 |  |
| Тема 3.1.  Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов | Содержание учебного материала | - | ОК 8 |
| Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.  Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.  Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.  Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.  Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. |
| Тематика практических занятий | 32 |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.  2. Формирование профессионально значимых физических качеств.  3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста.  4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.  5.Специальные упражнения для развития основных мышечных групп. |
| Промежуточная аттестация | | 12 |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | 6 |  |
| Всего: | | 164 |  |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины  Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  Основы здорового образа жизни;  Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)  Средства профилактики перенапряжения | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. | Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета.  Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины  Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности  Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) | Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.  Для этого организуется тестирование в контрольных точках:  на входе – начало учебного года, семестра;  на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.  Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:  - на практических занятиях;  - при ведении календаря самонаблюдения;  - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;  - при тестировании в контрольных точках.  Лёгкая атлетика.  Экспертная оценка:  - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе  бега на короткие, средние, длинные дистанции;  прыжков в длину);  -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.  Спортивные игры.  Экспертная оценка:  - техники базовых элементов,  -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие),  -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,  -выполнения студентом функций судьи,  -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.  Общая физическая подготовка  Экспертная оценка:  - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;  -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия  ППФП с элементами гимнастики;  -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;  -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия |

ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 | применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; | взаимосвязь общения и деятельности;  цели, функции, виды и уровни общения;  роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;  механизмы взаимопонимания в общении;  техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;  источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;  приемы саморегуляции в процессе общения. |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. Общение – основа человеческого бытия. | Содержание учебного материала | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
| 1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. |
| 2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения |
| 3. Единство общения и деятельности. |
| Тема 2.  Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения) | Содержание учебного материала | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
| 1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия. |
| 2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека. |
| Тема 3.  Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения) | Содержание учебного материала | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
| 1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. |
| 2. Взаимодействие как организация совместной деятельности. |
| Тема 4.  Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения) | Содержание учебного материала | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
| 1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры. |
| 2. Невербальная коммуникация. |
| 3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения. |
| Тема 5.  Формы делового общения и их характеристики | Содержание учебного материала | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
| 1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов. |
| 2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация |
| Тема 6.  Конфликт: его сущность и основные характеристики | Содержание учебного материала | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
| Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов |
| Тема 7.  Эмоциональное реагирование в конфликтах и \_рморегуляция | Содержание учебного материала | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
| 1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. |
| 2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации. |
| Тема 8.  Общие сведения об этической культуре | Содержание учебного материала | 2 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
| 1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения |
| 2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений |
| Промежуточная аттестация | | 2 |  |
| Всего: | | 32 |  |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины  взаимосвязь общения и деятельности;  цели, функции, виды и уровни общения;  роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;  механизмы взаимопонимания в общении;  техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;  источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;  приемы саморегуляции в процессе общения. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины  применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

**3.5. Рабочие программы математического и общего естественно-научного цикла**

ЕН.01 ХИМИЯ

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.2-1.4  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.7  ПК 4.2-4.6  ПК 5.2-5.6  ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10 | применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;  описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;  проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  использовать лабораторную посуду и оборудование;  выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;  выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;  соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории | основные понятия и законы химии;  -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;  -понятие химической кинетики и катализа;  -классификацию химических реакций и закономерности их протекания;  -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;  - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;  гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;  -тепловой эффект химических реакций, \_ристаллизческие уравнения;  -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;  -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;  -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  -основы аналитической химии;  -основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  -методы и технику выполнения химических анализов;  -приемы безопасной работы в химической лаборатории |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1.Физическая химия | | 40 |  |
| Тема 1.1  Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия. | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания. |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Практическое занятие. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. | 2 |
| Тема 1.2.  Агрегатные состояния веществ, их характеристика | Содержание учебного материала | 10 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость |
| Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш) |
| Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении |
| Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния. |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | ОК 4,ОК 6 |
| Лабораторная работа. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей. | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся.  Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика | 2 |  |
| Тема 1.3.  Химическая кинетика и катализ. | Содержание учебного материала | 8 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс |
| Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания |
| Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия. |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | ОК4, ОК6 |
| Лабораторная работа. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ. | 2 |
| Тема 1.4.  Свойства  растворов. | Содержание учебного материала | 12 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения рН среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |  |
| Практическое занятие. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды. | 2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Лабораторная работа. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами. | 2 | ОК4, ОК6 |
| Самостоятельная работа обучающихся.  Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая. | 2 |  |
| Тема 1.5. Поверхностные явления. | Содержание учебного материала | 4 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания. |
| Самостоятельная работа обучающихся.  Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры. | 4 |  |
| Раздел2. Коллоидная химия | | 44 |  |
| Тема 2.1.  Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы. | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы , характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания |
| Тема 2.2. Коллоидные растворы. | Содержание учебного материала | 10 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Практическое занятие 3. Составление формул и схем строения мицелл. | 2 |
| Лабораторная работа 4. Получение коллоидных растворов. | 2 | ОК4, ОК6 |
| Тема 2.3.  Грубодисперсные системы. | Содержание учебного материала | 14 | ПК 2.3  ПК 4.6  ПК5.3  ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации ,применение. Эмульсии. Пены .Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | ОК4, ОК6 |
| Лабораторная работа. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов. | 2 |
| Тема2.4.  Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения. | Содержание учебного материала | 14 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | ОК4, ОК6 |
| Лабораторная работа. Изучение процессов набухания и студнеобразования. | 2 |
| Раздел 3.Аналитическая химия | | 70 |  |
| Тема 3.1.  Качественный анализ. | Содержание учебного материала | 4 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена |
| Тема 3.2.  Классификация катионов и анионов. | Содержание учебного материала | 28 |  |
| Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй ,третьей групп. Систематический ход анализа соли | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 |  |
| Лабораторная работа. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы. | 2 | ОК4, ОК6 |
| Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп. | 2 | ОК4, ОК6 |
| Лабораторная работа. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли. | 2 | ОК4, ОК6 |
| Практическое занятие. Решение задач на правило произведение растворимости. | 2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема 3.3.  Количественный анализ. Методы количественного анализа. | Содержание учебного материала | 28 |  |
| Понятие. Сущность методов количественного анализа.  Операции весового (гравиметрического) анализа | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Сущность и методы объемного анализа .Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 |  |
| Практическая работа. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора | 2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Лабораторная работа. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей. | 2 | ПК 3.3  ОК4, ОК6 |
| Лабораторная работа. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации. | 2 | ОК4, ОК6 |
| Лабораторная работа. Определение содержания хлорида натрия в рассоле. | 2 | ПК 2.2  ОК4, ОК6 |
| Тема 3.4.  Физико-химические методы анализа. | Содержание учебного материала | 10 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Сущность физико-химических методов анализа и их особенности |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| Лабораторная работа. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке. | 2 | ПК 4.2-4.4  ОК4, ОК6 |
| Итого | | 157 |  |
| Самостоятельная работа | | 8 |  |
| Консультации | | 6 |  |
| Всего часов | | 171 |  |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| знать:  -основные понятия и законы химии;  -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;  -понятие химической кинетики и катализа;  -классификацию химических реакций и закономерности их протекания;  -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;  - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;  -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;  -тепловой эффект химических реакций;  термохимические реакции;  -характеристики различных классов органических веществ,  входящих в состав сырья  и готовой пищевой продукции;  - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;  -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;  -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  -основы аналитической химии;  -основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  -методы и технику выполнения химических анализов;  -приемы безопасной работы в химической лаборатории | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| Уметь:  -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности  -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса  -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов  -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции  -использовать лабораторную посуду и оборудование  -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру  -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений  -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений  -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 6.3-6.4  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 11 | анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;  -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи  организмов и среды обитания;  -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности | принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.  -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;  -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;  -принципы и методы рационального природопользования;  -методы экологического регулирования;  -принципы размещения производств различного типа;  -основные группы отходов их источники и масштабы образования;  -понятия и принципы мониторинга окружающей среды;  -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;  -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;  -природоресурсный потенциал Российской Федерации;  -охраняемые природные территории. |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества | | 22 |  |
| Тема 1.1  Природоохранный потенциал | Содержание учебного материала | 8 | ОК 2  ОК 4-7  ОК 11 |
| Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности.Влияние урбанизации на биосферу.Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса.Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.  Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды. |
| Тема 1.2.  Природные ресурсы и рациональное природопользование | Содержание учебного материала | 6 | ОК 2  ОК 4-7 |
| Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории. |
| Тема 1.3.  Загрязнение окружающей среды | Содержание учебного материала | 8 | ОК 2  ОК 4-7 |
| Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.«Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды.Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК).Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха. |
| Раздел 2.  Правовые и социальные вопросы природопользования |  | 12 |  |
| Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор | Содержание учебного материала | 8 |  |
| Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России.Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.  Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.  Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности. | ОК 2-3 |
| Тема 2.2.  Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду | Содержание учебного материала | 4 | ПК 6.3-6.4  ОК 3- 7  ОК 11 |
| Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества. |
| Промежуточная аттестация |  | 2 |  |
| Всего: | | 36 |  |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| знать:  -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.  -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду  -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;  -принципы и методы рационального природопользования;  -методы экологического регулирования;  -принципы размещения производств различного типа;  -основные группы отходов их источники и масштабы образования;  -понятия и принципы мониторинга окружающей среды;  -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;  -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;  -природоресурсный потенциал Российской Федерации;  -охраняемые природные территории. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
|  |  |  |
| Уметь:  -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;  -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания  -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4  ОК 01-07  ОК 09  ОК 10 | использовать лабораторное оборудование;  определять основные группы микроорганизмов;  проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;  обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека | основные понятия и термины микробиологии;  классификацию микроорганизмов;  морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;  роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  микробиологию основных пищевых продуктов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  схему микробиологического контроля;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | Содержание учебного материала | 1 | ОК 1-7, 9,10 |
| 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 | Морфология и физиология микробов | 19 |  |
| Тема 1.1  Морфология микробов | Содержание учебного материала | 5 | ОК 1-7, 9,10 |
| Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. |
| Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. |
| Тематика лабораторных работ | 3 | ОК 1-7, 9,10 |
| Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов. | 1 |
| Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах. | 2 |
| Тема 1.2.  Физиология  микробов | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9,10 |
| Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. |
| Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов |
| Тематика лабораторных работ | 4 | ОК 1-7, 9,10 |
| Выращивание микробов на различных питательных средах. | 2 |
| Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук | 2 |
| Тема 1.3.  Влияние внешней среды на микроорганизмы | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. |
| Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. |
| Тема 1.4  Патогенные мик-робы и микроби-ологические пока-затели безопасности пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. |
| Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля. |
| Тематика практических занятий | 4 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции | 2 |
| Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции. | 2 |
| Раздел 2 | Основы физиологии питания | 22 |  |
| Тема 2.1  Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.1 |
| 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 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.1 |
| Тематика практических занятий | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | 2 |
| Тема 2.2  Пищеварение и усвояемость пищи | Содержание учебного материала | 4 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.1 |
| Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения |
| Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи |
| Тематика практических занятий | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| Изучение схемы пищеварительного тракта. | 1 |
| Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | 1 |
| Тема 2.3  Обмен веществ и энергии | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.1 |
| 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 |
| Тематика практических занятий | 4 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | 2 |
| 2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | 2 |
| Тема 2.4  Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения | Содержание учебного материала | 6 |  |
| 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 | ПК 6.1  ОК 1-7, 9,10 |
| 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 | ПК 6.1  ОК 1-7, 9,10 |
| Тематика практических занятий | 4 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей | 4 |
| Раздел 3 | Гигиена и санитария в организациях питания | 20 |  |
| Тема 3.1  Личная гигиена работников пищевых производств.  Пищевые отравления и их профилактика | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| Личная гигиена работников пищевых производств. |
| Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. |
| Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| Тематика практических занятий | 4 |  |
| Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. | 2 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве | 2 |
| Тема 3.2  Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала | Содержание учебного материала | 6 |  |
| 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 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения |
| Тематика практических занятий | 2 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | 2 |
| Тема 3.3  Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов |
| Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок |
| Тематика практических занятий | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). | 2 |
| Тема 3.4  Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| 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 |
| Промежуточная аттестация | | 2 |  |
| Всего: | | 64 |  |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| Знания:  основные понятия и термины микробиологии;  основные понятия и термины микробиологии;  классификацию микроорганизмов;  морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;  роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  микробиологию основных пищевых продуктов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  схему микробиологического контроля;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| использовать лабораторное оборудование;  определять основные группы микроорганизмов;  проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;  обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4  ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10 | определять наличие запасов и расход продуктов;  оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;  проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  общие требования к качеству сырья и продуктов;  условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;  методы контроля качества продуктов при хранении;  способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  виды снабжения;  виды складских помещений и требования к ним;  периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;  методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  правила оценки состояния запасов на производстве;  процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Введение | Содержание учебного материала | | 2 |  |
| 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. | | ОК 1-7, 9, 10 |
| Раздел 1 | Основные группы продовольственных товаров | | 46 |  |
| Тема 1.1  Классификация продовольственных товаров | Содержание учебного материала | | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| 1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. | |
| 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. | |
| 3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов | |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | | 1 |  |
| Тема 1.2.  Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | Содержание учебного материала | | 8 |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениесвежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | |
| Тематика лабораторных работ | | 2 |  |
| Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | | 1 |  |
| Тема 1.3  Товароведная характеристика зерновых товаров | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениезерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | |
| Тематика лабораторных работ | | 2 |  |
| Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | | 1 |  |
| Тема 1.4.  Товароведная характеристика молочных товаров | Содержание учебного материала | | 8 |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемолока и молочных продуктов | |
| Тематика лабораторных работ | | 2 |  |
| Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | | 1 |  |
| Тема 1.5.  Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | Содержание учебного материала | | 8 |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениерыбы, рыбных продуктов | |
| Тематика лабораторных работ | | 2 |  |
| Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | | 1 |  |
| Тема 1.6.  Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов | Содержание учебного материала | | 6 |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемяса, мясных продуктов | |
| Тематика лабораторных работ | | 2 |  |
| Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | | 1 |
| Тема 1.7.  Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениеяичных продуктов, пищевых жиров | |
| Тематика лабораторных работ | | 2 |  |
| Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | | 1 |
| Тема 1.8.  Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениекондитерских и вкусовых товаров | |
| Тематика лабораторных работ | | 2 |  |
| Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Раздел 2 | Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания | | 48 |  |
| Тема 2.1  Организация продовольственного и материально-технического снабжения | Содержание учебного материала | | 10 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами | |
| Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.  Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. | |
| Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). | |
| Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям | |
| Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. | |
| Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. | |
| Тематика практических занятий | | 4 |  |
| Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. | | 2 | ОК 1-7, 9, 10 |
| Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. | | 1 |
| Подбор технического оснащения складских помещений | | 1 |
| Тема 2.2  Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей | Содержание учебного материала | | 8 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей | |
| Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества | |
| Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 2 |  |
| Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. | | 1 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Определение наличия запасов на складе. | | 1 |
| Тема 2.3  Организация хранения различных видов продовольственных товаров | Содержание учебного материала | | 12 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. | |
| Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов | |
| Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов | |
| Тематика практических занятий | | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов | | 1 |
| Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции | | 2 |
| Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции | | 1 |
| Тема 2.4  Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы | Содержание учебного материала | | 8 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. | |
| Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 4 |  |
| Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Оформление заказа на сырье и продукты со склада | | 2 |
| Тема 2.5  Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания | Содержание учебного материала |  | 10 |  |
| Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.  Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков | |
| Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания | |
| Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 6 |  |
| Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи | | 2 |
| Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов. | | 2 |
| Промежуточная аттестация | | | 2 |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | | 7 |  |
| Всего: | | | 105 |  |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| Знание:  ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;  общих требований к качеству сырья и продуктов;  условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;  методов контроля качества продуктов при хранении;  способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  видов снабжения;  видов складских помещений и требования к ним;  периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;  методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  методов контроля возможных хищений запасов на производстве;  правил оценки состояния запасов на производстве;  процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;  правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  видов сопроводительной документации на различные группы продуктов. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| Умения:  определять наличие запасов и расход продуктов;  оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;  проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4  ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10 | определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации  выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;  оценивать эффективность использования оборудования;  планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;  контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов.  оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;  рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования  проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | 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;  прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  методики расчета производительности технологического оборудования;  способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10 |
| Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. |
| Раздел 1 | Механическое оборудование | 19 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Тема 1.1.  Классификация механического оборудования | Содержание учебного материала | 2 |
| Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. |
| Понятие о передачах. Понятие об электроприводах |
| 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 | 1 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Тема 1.2.  Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины | Содержание учебного материала | 3 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.. |
| Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 |  |
| Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин | 1 |
| Тема 1.3.  Оборудование для обработки овощей, плодов | Содержание учебного материала | 4 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 3.1-3.5  ПК 6.4 |
| Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов | 2 |
| Тема 1.4.  Оборудование для обработки мяса, рыбы | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 6.4 |
| Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы | 1 |
| Тема 1.5.  Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 6.4 |
| Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 |  |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров | 1 |
| Тема 1.6.  Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.7  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки | 1 |
| Тема 1.7.  Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.4 |
| Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде | 1 |
| Тема 1.8.  Оборудование для подготовки кондитерского сырья | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья | 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); подготовкасообщений | 1 |
| Раздел 2. | Тепловое оборудование | 24 | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Тема 2.1.  Классификация теплового оборудования | Содержание учебного материала | 3 |
| Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации |
| Тема 2.2.  Варочное оборудование | Содержание учебного материала | 4 | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования | 2 |
| Тема 2.3.  Жарочное оборудование | Содержание учебного материала | 5 | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования | 2 |
| Тема 2.4.  Многофункциональное оборудование | Содержание учебного материала | 4 | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов | 2 |
| Тема 2.5.  Универсальное и водогрейное оборудование | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного 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); подготовкасообщений | 1 |
| Тема 2.6.  Оборудование для бариста | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 4.1-4.5  ПК 6.4 |
| Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста | 1 |
| Тема 2.7.  Оборудование для раздачи пищи | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 4.1-4.5  ПК 6.4 |
| Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи | 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); подготовкасообщений | 1 |
| Тема 2.8.  СВЧ-аппараты | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 4.1-4.5  ПК 5.2  ПК 6.4 |
| Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов | 1 |
| Раздел 3 | Холодильное оборудование | 10 |  |
| Тема 3.1  Классификация холодильного оборудования | Содержание учебного материала | 3 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования |
| Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. |
| Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования |
| Тема 3.2  Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины | Содержание учебного материала | 3 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации |
| Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного 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); подготовкасообщений | 1 |
| Тема 3.3  Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки) | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 1 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки | 1 |
| Тема 3.4.  Льдогенераторы | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 6.4 |
| Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов | 2 |
| Раздел 4. | Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства | 13 |  |
| Тема 4.1.  Классификация организаций питания | Содержание учебного материала | 3 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования |
| Тема 4.2.  Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и \_еалиизации готовой продукции в организациях питания | Содержание учебного материала | 10 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения |
| Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства |
| Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни |
| Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе |
| Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции |
| Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов | 2 |
| Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов | 2 |
| Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания | 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); подготовкасообщений | 1 |
| Промежуточная аттестация | | 2 |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | 6 |  |
| Всего: | | 76 |  |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| Знание:  классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  методики расчета производительности технологического оборудования;  способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| Умение:  определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации  выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;  оценивать эффективность использования оборудования;  планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;  контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов.  оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;  рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования  проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1  Услуги общественного питания и требования к ним | 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 |
| 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. Прогрессивные технологии обслуживания |
| Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. |
| Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания |
| Тематика практических занятий | 2 |
| Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |  |
| Тема 2.  Торговые помещения организаций питания | 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 |
| 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 занятий | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.  Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |  |
| Тема 3  Столовая посуда, приборы, столовое белье | Содержание учебного материала | 12 | 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 |
| Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания |
| Порядок получения и подготовка посуды, приборов |
| Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла |
| Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья |
| Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности |
| Правила работы с подносом |
| Тематика лабораторных работ | 8 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания  Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания  Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию  Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом | 2  2  2  2 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |  |
| Тема 4.  Информационное обеспечение процессаобслуживания | 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  ПК 6.1 |
| Средства информации. Назначение и принципы составления меню |
| Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин |
| Тематика 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 |
| Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |  |
| Тема 5.  Этапы организации обслуживания | 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 |
| Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениерыбы, рыбных продуктов  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 лабораторных работ | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.  Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство | 2  2 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |  |
| Тема 6.  Организация процесса обслуживания в зале | Содержание учебного материала | 10 | 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 |
| Тематика 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 |
| Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом  Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча  Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд  Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка  Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов | 2  1  1  1  1 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
| Тема 7.  Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков | 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 |
| Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя |
| 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 |
| Тематика 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 |
| Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания  Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями  Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей | 4  1  1 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  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.  Обслуживание приемов и банкетов | 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 приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы |
| Банкет за столом с полным обслуживанием официантами |
| Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами |
| Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания |
| Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай |
| Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей |
| Тематика 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 |
| Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах  Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах | 1  1 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
| Тема 9.  Специальные формы 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 |
| Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс |
| Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.  Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц |
| Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий |
| Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта |
| Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю |
| Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана |
| Тематика практических занятий | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю | 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); подготовкасообщений |  |
| Промежуточная аттестация | | 2 |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | 6 |  |
| Всего: | | 70 |  |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| Знание:  виды, типы и классы организаций общественного питания;  рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;  подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;  правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;  приемы складывания салфеток  правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию  ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла  сервировку столов, современные направления сервировки  обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;  использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;  приветствие и размещение гостей за столом;  правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;  правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;  способы подачи блюд;  очередность и технику подачи блюд и напитков;  кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли  правила сочетаемости напитков и блюд;  требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  способы замены использованной посуды и приборов;  правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;  информационное обеспечение услуг общественного питания;  правила составления и оформления меню,  обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| Умения:  выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;  встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;  приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;  рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;  подачи блюд и напитков разными способами;  расчета с потребителями;  обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;  выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания  подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  складывать салфетки разными способами;  соблюдать личную гигиену  подготавливать посуду, приборы, стекло  осуществлять прием заказа на блюда и напитки  подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;  оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;  подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;  соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;  соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;  заменять использованную посуду и приборы;  составлять и оформлять меню,  обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы  обслуживать иностранных туристов  эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания  осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;  предоставлять счет и производить расчет с потребителями;  соблюдать правила ресторанного этикета;  производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;  изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4  ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10  ОК 11 | участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;  рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;  анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;  рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;  проводить инвентаризацию на предприятиях питания;  пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);  оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов  анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;  вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;  калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;  рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,  рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;  планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;  выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;  управлять конфликтами и стрессами в организации;  применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;  анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;  составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса  анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;  прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;  анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;  грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);  проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса | понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;  принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;  виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),  сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;  классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;  цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;  этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;  факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);  функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;  виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;  понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;  понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;  источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,  учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;  понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;  требования к реализации продукции общественного питания;  количественный и качественный состав персонала организации;  показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;  формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;  состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;  механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;  основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;  понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;  сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;  налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;  понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;  сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;  стили управления;  способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала  правила делового общения в коллективе;  сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;  понятие сегментация рынка;  методы проведения маркетинговых исследований;  понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);  организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | 3 |  |
| Раздел 1  Основы экономики |  | 56 |  |
| Тема 1.1  Экономика — система общественного воспроизводства | Содержание учебного материала | 4 |  |
| Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| 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. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения. | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.2.  Предприятие (организация) как субъект хозяйствования. | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-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. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. |
| Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |  |
| Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа. | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.3.  Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественномпитании | Содержание учебного материала | 18 |  |
| Ресурсы организации.Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 14 |  |
| Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Практические занятия. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения. | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости). | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Практические занятия. Расчетабсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания. | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания. | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII  Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий | 2 |  |
| Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса | Содержание учебного материала | 4 |  |
| Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |  |
| Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.5.  Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания. | Содержание учебного материала | 4 |  |
| Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |  |
| Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания. | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.6.  Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания. | Содержание учебного материала | 4 |  |
| Валовойдоход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |  |
| Практические занятия. Изучение методики расчета, \_ннализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину. | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.7.  Основы предпринимательства и бизнес-планирования | Содержание учебного материала | 16 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование |
| Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 |  |
| Практические занятия.  Изучение источников финансирования деятельности организации | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Практические занятия. Изучение разделов бизнес- плана | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации»  Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития | 2 |  |
| Раздел 2. Основы менеджмента | | 22 |  |
| Тема 2.1.  Сущность, цели и задачи менеджмента.  Предприятие как объект управления | Содержание учебного материала | 8 |  |
| Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций \_ннла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий. | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |  |
| Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну» | 2 |  |
| Тема 2.2.  Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления | Содержание учебного материала | 6 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. |
| Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |  |
| Практические занятия. Изучение методов расчета и \_ннализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров. | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 2.3.  Коммуникация как функция менеджмента | Содержание учебного материала | 8 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. |
| Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации |
| Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии» | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.  Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач |  |  |
| Раздел 3. | Основы маркетинга | 16 |  |
| Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции | Содержание учебного материала | 8 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса. |
| Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия  разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы. | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании | Содержание учебного материала | 8 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. |
| Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. | 2 |
| Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений | 2 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий | 2 |  |
| Промежуточная аттестация | | 2 |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | 6 |  |
| Всего: | | 102 |  |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| Знания:  понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;  принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;  виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),  сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;  классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;  цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;  этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;  факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);  функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;  -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;  понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;  понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;  источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,  учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;  понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;  -требования к реализации продукции общественного питания;  -количественный и качественный состав персонала организации;  -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;  формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;  состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;  механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;  основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;  понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;  сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;  налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;  понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;  сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;  стили управления;  способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала  правила делового общения в коллективе;  сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;  понятие сегментация рынка;  методы проведения маркетинговых исследований;  понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);  организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| Умения:  участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;  рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;  анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;  рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;  проводить инвентаризацию на предприятиях питания;  пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);  оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов  анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;  вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;  калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;  рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,  рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;  планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;  выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;  управлять конфликтами и стрессами в организации;  применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;  анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;  составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса  анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;  прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;  анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;  грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);  проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

ОП.06 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 2  ОК 3  ОК 4  ОК 5  ОК 6 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.  Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  - находить и использовать нужную информацию в нормативно-правовых документах, регламентирующих предпринимательскую деятельность;  - анализировать организационно-правовые формы предпринимательской деятельности, подбирать организационно-правовую форму для определенного вида предпринимательской деятельности;  - регистрироваться в качестве индивидуального предпринимателя;  - подбирать систему налогообложения для бизнеса;  - составлять бизнес-план;  - управлять личным саморазвитием и строить персональную карьеру;  - принимать решение в разных ситуациях и прогнозировать конечные результаты своей деятельности. | - основные понятия в области малого предпринимательства, содержание и организацию предпринимательской деятельности, формы и методы ее реализации;  - основные категории и понятия предпринимательского права и основные положения действующего федерального законодательства в области предпринимательской деятельности;  планирование бизнеса;  - порядок государственной регистрации предпринимательской деятельности;  - налогообложение для малого бизнеса;  - основы менеджмента;  - деловую этику предпринимательства. |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | **Объем часов** |
| 1 | 2 | **3** |
| Тема 1.  Предпринимательские правоотношения. | Содержание:  Общие сведения о предпринимательской деятельности. Основные признаки, принципы и виды предпринимательской деятельности.  Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.  В том числе практические занятия:  Выполнение тестовых заданий. Практическое занятие по теме: «Отличительные особенности организационно-правовых форм предпринимательской деятельности». | 5  2 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа:  Ознакомиться с гл.4, параграфы 2-6 ГК РФ, составить глоссарий (название коммерческих организаций и их определение). | 1 |
| Тема 2.  Государственный контроль и государственное регулирование в сфере предпринимательской деятельности. | Содержание:  Государственный контроль за предпринимательской деятельностью. Государственное регулирование предпринимательской деятельности: понятие, виды, основания и пределы. Методы, средства и формы государственного регулирования предпринимательской деятельности.  Государственная поддержка малого бизнеса.  В том числе практические занятия:  Выполнение тестовых заданий. Решение ситуационных задач. | 3  1 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа:  Ознакомиться с информацией о мерах государственной финансовой и кредитно-гарантийной поддержки субъектов малого и среднего предпринимательства (далее - МСП), реализуемых органами исполнительной власти Алтайского края и организациями инфраструктуры поддержки бизнеса, размещенной на сайтах Управления Алтайского края по развитию предпринимательства и рыночной инфраструктуры; Министерства сельского хозяйства Алтайского края; Министерства экономического развития Алтайского края; Министерства природных ресурсов и экологии Алтайского края. Выбрать формы поддержки МСП. | 1 |
| Тема 3.  Защита прав потребителей. | Содержание:  Основные понятия «Закона о защите прав потребителей».  Права потребителя в случае приобретения товара (услуги) ненадлежащего качества. Право потребителя на обмен товара надлежащего качества.  В том числе практические занятия:  Решение ситуационных задач. | 4  2 |
| Тема 4.  Порядок государственной регистрации ИП, ЮЛ. | Содержание:  Регистрация ИП, ЮЛ.  Практические занятия: Решение ситуационных задач. | 2  1 |
| Тема 5.  Налогообложение предпринимательской деятельности. | Содержание:  Общий налоговый режим.  Специальные налоговые режимы. Страховые взносы в ПФ и фонды медицинского страхования.  В том числе практические занятия:  выполнение тестовых заданий, решение задач. | 7  1 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа:  Ознакомиться на сайте ФНС РФ с режимами налогообложения. | 1 |
| Тема 6.  Планирование бизнеса. | Содержание:  Основные риски в предпринимательской деятельности. Роль бизнес-плана в современном предпринимательстве.  Структура и последовательность разработки бизнес-плана.  В том числе практические занятия:  Изучение структуры бизнес-плана на примерах.  Анализ бизнес-плана.  Разработка проекта бизнес-плана. | 7  5 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа:  Выбрать бизнес-идею для стартапа.  Собрать необходимую информацию для составления проекта бизнес-плана.  Доработать собственный проект бизнес-плана. Подготовиться к защите проекта. | 1 |
| Тема 7.  Основы менеджмента. | Содержание:  Основные понятия и элементы менеджмента.  Как стать успешным предпринимателем. | 4 |
|  |  |
| Дифференцированный зачет | | **1** |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| Знания:   * понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; * принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; * виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), * сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; * классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; * цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; * этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; * факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); * функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;   -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;   * понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; * понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; * источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, * учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; * понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;   -требования к реализации продукции общественного питания;  -количественный и качественный состав персонала организации;  -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;   * формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; * состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; * механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; * основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; * понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; * сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; * налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; * понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; * сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; * стили управления; * способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала * правила делового общения в коллективе; * сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; * понятие сегментация рынка; * методы проведения маркетинговых исследований; * понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); * организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| Умения:   * участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; * рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; * анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; * рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; * проводить инвентаризацию на предприятиях питания; * пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); * оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов * анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; * вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; * калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; * рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, * рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; * планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; * выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; * управлять конфликтами и стрессами в организации; * применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; * анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; * составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса * анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; * прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; * анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; * грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); * проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| 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 | пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;  использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;  использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;  обеспечивать информационную безопасность;  применять антивирусные средства защиты информации;  осуществлять поиск необходимой информации | основные понятия автоматизированной обработки информации;  общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;  базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;  состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;  основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1 | Автоматизированная обработка информации | 12 |  |
| Тема 1.1  Информация и информационные процессы | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. |
| Тема 1.2.  Технические средства информационных технологий | Содержание учебного материала | 4  1 | ОК 1-7, 9,10 |
| Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. |
| Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовкасообщений по темам:  Архитектура персонального компьютера.  Архитектура микропроцессоров.  Внешние устройства ЭВМ.  АРМ рабочих мест в индустрии питания.. |
| Тема 1.3. Информационные системы | Содержание учебного материала | 6 |  |
| Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем | ОК 1-7, 9,10 |
| Тематика практических занятий | 4 |
| Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант». | 1 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы |
| Раздел 2 | Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | 58 |  |
| Тема 2.1  Технология обработки текстовой информации | Содержание учебного материала | 12 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов |
| Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора. |
| Тематика практических занятий | 10 |
| Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа | 1 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы |
| Тема 2.2  Технология обработки графической информации | Содержание учебного материала | 12 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: [Microsoft Paint;](https://ru.wikipedia.org/wiki/Microsoft_Paint)Corel DRAW, Adobe Photoshop) |
| Тематика практических занятий | 10 |
| Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ | 1 |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ |
| Тема 2.3Компьютерные презентации | Содержание учебного материала | 10 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение |
| Тематика практических занятий | 8 |
| Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.. |  |
| Тема 2.4  Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности | Содержание учебного материала | 10 | ОК 1-7, 9,10 |
| Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. |
| База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. |
| Тематика практических занятий | 8 |
| Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета |  |
| Тема 2.5  Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | Содержание учебного материала | 14 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. |
| Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. |
| Тематика практических занятий | 12 |
| Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения това ров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания). | 1 |
| Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач |
| Раздел 3 | Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность | 24 |  |
| Тема 3.1  Компьютерные сети, сеть Интернет | Содержание учебного материала | 12 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. |
| Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции |
| Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.. |
| Тематика практических занятий | 10 |
| Создание Web-страницы предприятия общественного питания. | 1 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания. |
| Тема 3.2  Основы информационной и технической компьютерной безопасности | Содержание учебного материала | 12 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.  Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. |
| Тематика практических занятий | 10 |
| Организация безопасной работы с компьютерной техникой. | 1 |
| Самостоятельная работа обучающихся Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов |
| Промежуточная аттестация | | 2 |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | 6 |  |
| Всего: | | 102 |  |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| Знания:  основных понятий автоматизированной обработки информации;  общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;  базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;  состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;  методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;  основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| Умения:  пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;  использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;  использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;  обеспечивать информационную безопасность;  применять антивирусные средства защиты информации;  осуществлять поиск необходимой информации | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4  ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10 | -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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;  -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;  -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения | -системы управления охраной труда в организации;  -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  -обязанности работников в области охраны труда;  -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);  -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 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 |
| Раздел 1 | Нормативно - правовая база охраны труда | 8 |  |
| Тема 1.1  Законодательство в области охраны труда | 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  ПК 6.3-6.5 |
| 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 |
| 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). |
| Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия |
| Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание |
| Тематика практических работ | 2 |  |
| Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда | 2 |  |
| Тема 1.2  Обеспечение охраны труда | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда |
| 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 |
| 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 | 1 |
| Тема 1.3.  Организация  охраны труда в  предприятиях | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| 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 |
| 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 |
| Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации |
| Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда |
| 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. | 1 |  |
| Раздел 2 | Условия труда на предприятиях общественного питания | 8 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| Тема 2.1  Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы | Содержание учебного материала | 4 |
| 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 |
| 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 |
| Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов |
| Тематика практических занятий | 2 |  |
| Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам | 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 межотраслевым правилам охраны труда | 2 |  |
| Тема 2.2  Производственный травматизм и  профессиональные  заболевания | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| 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 |
| 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 |
| 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 | 12 |  |
| Тема 3.1 | 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  ПК 6.3-6.5 |
| Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) |
| Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования |
| 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 |
| Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия |
| Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания |
| 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 | 1 |  |
| Тема 3.2  Пожарная  безопасность | Содержание учебного материала | 6 | 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  ПК 6.3-6.5 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение |
| Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания |
| Тематика практических занятий | 4 |  |
| Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания | 4 |  |
| 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 | 1 |  |
| Тема 3.3  Требования  безопасности к производственному оборудованию | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности |
| Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования |
| Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др |
| 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 | | 2 |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | 9 |  |
| Всего: | | 41 |  |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| Знание:  -системы управления охраной труда в организации;  -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  -обязанности работников в области охраны труда;  -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);  -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| Умения:  -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;  -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;  -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;  -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

ОП 09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Компетенции | Уметь | Знать |
| ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10 | организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  применять первичные средства пожаротушения;  ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;  применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;  владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  оказывать первую 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. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | | | |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел I. Гражданская оборона | | 14 |  |
| Тема 1.1.  Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций | Содержание учебного материала | 2 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций |
| Тема 1.2.  Организация гражданской обороны | Содержание учебного материала | 2 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства 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 | 2 |
| Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК |
| Самостоятельная работа  1. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите. | 2 |
| Тема 1.3.  Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах | Содержание учебного материала | 3 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Защита населения и территорий при стихийных бедствиях |
| Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах |
| Тематика практических занятий | 2  2 |
| Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения  Самостоятельная работа  1. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите. |
| Тема 1.4.  Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке | Содержание учебного материала | 3 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии |
| Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке |
| Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни | | 6 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Тема 2.1.  Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие | Содержание учебного материала | 2 |  |
| Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.  Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня.  Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами. |
| Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях |
| Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании. |
| Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. |
| Тематика практических занятий | 4 |
| 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 |
| Самостоятельная работа  1. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите. | 2 |
| Раздел 3. Основы военной службы | | 48 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Тема 3.1.  Основы обороны государства. Военная доктрина  Российской Федерации | Содержание учебного материала | 8 |
| Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.  Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий |
| Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ  Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России.  Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке |
| Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России  Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации |
| Тематика практических занятий | 40 |
| Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций |
| Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях |
| Изучение материальной части, сборка, разборка автомата |
| Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении. |
| Построение и отработка движения походным строем |
| Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте |
| Промежуточная аттестация | Дифференцированный зачет | 2 |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | 6 |  |
| Всего: | | 76 |  |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| Знания:  принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  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;  организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке;  основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;  область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| Умения:  организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту;  использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  применять первичные средства пожаротушения;  ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;  применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;  владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  оказывать первую помощь пострадавшим | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

ОП.10 ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели

• Приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;

• развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;

• формирование знаний о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

Требования к обучающимся

При изучении данного курса желательно, чтобы обучающиеся уже

владели базовыми знаниями (в объёме основной школы) об источниках

денежных средств семьи и возможных направлениях расходов, о семейном

бюджете, инфляции и валютных курсах.

Результаты обучения

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

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов |
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1. Банки: чем они могут быть вам полезны | Содержание учебного материала | 7 |
| Банковская система России, коммерческие банки, Центральный банк, Система страхования вкладов (ССВ), дебетовая карта, пин-код, овердрафт, текущий счёт, сберегательный вклад, ставка процента, капитализация процентов, валюта, банковский кредит, эффективная ставка процента по кредиту, микрокредит, виды кредитов для физических лиц, ипотека, рефинан-сирование кредита, сберегательные сертификаты, паевые инвестиционные фонды (ПИФы), кредитная карта. |
| Тематика практических занятий  Решение задач  Проверочная работа №1 | 5 |
| Тема 2. . Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов | Содержание учебного материала | 4 |
| Фондовый рынок, неопределённость, финансовый риск, инвестиционный портфель, диверсификация, облигация, дисконтирование, корпоративные облигации, номинал, купон, дефолт, государственные и муниципальные облигации, акция, дивиденд, IPO, фондовая биржа, биржевой индекс, брокер, управляющая компания, доверительное управление, пассивное и активное инвестирование, валютный курс, рынок FOREX, валютная интервенция, спред |
| Тема 3.Страхование. Что и какнадо страховать, чтобы не попасть в беду | Содержание учебного материала | 4 |
| Страховой случай, страховая премия, страховая выплата, страхование имущества, договор страхования, страхование гражданской ответственности, обязательное страхование, добровольное страхование, ОСАГО, КАСКО, франшиза, личное страхование, обязательное медицинское страхование (ОМС), полис ОМС, добровольное медицинское страхование, страхование жизни, страховая компания. |
| Тематика практических занятий | 2 |
| Контрольная работа  Разбор контрольной работы |  |
| Тема 4.  Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата | Содержание учебного материала | 6 |
| Налоги, налог на доходы физических лиц (НДФЛ), объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент, налоговая ставка, налог на имущество, земельный налог, транспортный налог, пропорциональный и прогрессивный налог, налоговый агент, идентификационный номер налогоплательщика (ИНН), налоговая декларация, налоговые вычеты, пеня. |
| Тематика практических занятий  Решение задач | 4 |
| Тема 5.  Обеспеченная старость: возмож-ности пенсионного накопления. | Содержание учебного материала | 2 |
| Пенсия, страховой стаж, обязательное пенсионное страхование, Пенсионный фонд РФ (ПФР), добровольные (дополнительные) пенсионные накопления, негосударственные пенсионные фонды (НПФ), корпоративные пенсионные планы, альтернативные способы накопления на пенсию. |
| Тема 6.Финансовые механизмы работы фирмы | Содержание учебного материала | 4 |
| Резюме, испытательный срок, заработная плата, премии и бонусы, неденежные бонусы, лист нетрудоспособности, отпуск по беременности и родам, отпуск по уходу за ребёнком, выходное пособие, выручка, издержки и прибыль фирмы, инвестиции в развитие бизнеса, финансовый менеджмент, банкротство фирмы, спрос на труд, профсоюз, безработица, пособие по безработице. |
| Тематика практических занятий | 3 |
| Решение задач  Проверочная работа № 2 |  |
| Тема 7.Собственный бизнес: как создать и не потерять | Содержание учебного материала | 4 |
| Предпринимательство, предприниматель, показатели эффективности фирмы, факторы, влияющие на прибыль компании, рыночная стоимость компании, метод приведённых денежных потоков, метод бережливого производства, бизнес-идея, бизнес-ангелы, венчурные фонды, бизнес-инкубаторы, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, общество с ограниченной ответственностью (ООО), закрытое акционерное общество (ЗАО), бизнес-план, лизинг. |
| Тематика практических занятий  Анализ бизнес-идей | 2 |
| Тема 8.Риски в мире денег:  как защититься от разорения | Содержание учебного материала | 3 |
| Инфляция, валютный риск, кредитный риск, ценовой риск, физический риск, предпринимательский риск, экономический цикл, валовой внутренний продукт (ВВП), реальный ВВП, экономический кризис, финансовое мошенничество, фальшивомонетчики, поддельные платёжные терминалы, фальшивые банки, кредит, финансовая пирамида, способы сокращения финансовых рисков. |
| Самостоятельная работа обучающихся  Подготовка презентации по теме «Финансовое мошенничество» | 4 |
|  | Дифференцированный зачет | 2 |
| Всего: | | 36 |

ОП.11 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

должен уметь:

анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности;

строить план карьеры с учетом значимых для него факторов личной и

профессиональной самореализации;

определять личные и профессиональные цели и пути их реализации;

организовывать собственную проектную деятельность в сфере карьеры и личностного развития;

составлять резюме;

оценивать предложения о работе;

эффективно использовать полученные теоретические знания при поиске работы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

должен знать:

основные понятия дисциплины;

реальную ситуацию на рынке труда;

содержание понятия «карьера» типологии карьеры, стратегии карьерного роста;

основы проектирования карьерного и профессионального роста, личностного развития;

основные этапы трудоустройства;

принципы составления резюме;

этапы карьеры и их специфику;

правовые аспекты взаимоотношения с работодателем;

правила поведения в организации.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Правовые основы профессиональной деятельности | | | 6 |
| Тема 1.1. Анализ современного рынка труда | Содержание учебного материала | |  |
| 1 | Эффективное поведение на рынке труда, как учебный курс. Специфика объекта изучения. Актуальность изучения эффективного поведения на рынке труда при освоении профессий СПО.Общая характеристика рынка труда и рынка профессий. Структура рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Занятые и безработные.  Современное состояние и тенденции российского и регионального рынка труда, рынка профессий. Источники и носители информации о рынке труда, рынке профессий. Способы анализа информации о состоянии и тенденциях развития рынка труда. |  |
| Практические занятия | |  |
| 2/1 | Изучаем спрос и предложение рабочей силы в профессионально-квалификационном разрезе на региональном рынке труда. |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | 2 |
|  | Работа со словарем. Основные понятия, значимые для темы: безработица, вакансия, востребованные профессии, дефицитные профессии, должность, занятость, инфраструктура и конъюнктура рынка труда, невостребованные (трудоизбыточные) профессии, предложение рабочей силы, профессия, профессиональные группы, рабочая сила, рынок профессий, рынок труда, специальность, спрос на рабочую силу, цена рабочей силы, экономическая деятельность. |  |
| Тема 1.2. Тенденции развития мира профессий | Содержание учебного материала | |  |
| 3 | Понятия «профессия» и «специальность». Современные профессии и специальности и их классификация. Формула профессии. Востребованность специальности. Требования к профессии, специальности. Функции профессии, специальности. Профессиональные стандарты.  Возможности получения профессионального образования. Образовательные траектории. Профессиональные образовательные организации. Профессиональное обучение. |  |
| Самостоятельная работа | | 2 |
| Выписать с сайта Главного управления по труду и занятости населения Алтайского края основные отрасли экономики, в которых наблюдается спад производства и сокращается потребность в рабочих кадрах и специалистах; категории работников слабо востребованных рынком труда; профессии, перспективные для трудоустройства. | |  |
| Тема 1.3. Определение личных качеств, способствующих выбору профессии, специальности. | Содержание учебного материала | |  |
| 4 | Условия и правила выбора профессии. Социально-физиологические особенности личности. Интересы личности. Определение профессиональных интересов. Способы определения склонностей и способностей. |  |
| Практические занятия | |  |
| 5 | Определение социально-физиологических особенностей личности, профессиональных интересов, склонностей и способностей. |  |
| Тема 1.4. Конкурентоспособность | Содержание учебного материала | |  |
| 6 | Формирование представлений о конкурентоспособности работника на современном рынке труда. Основные характеристики конкурентоспособности. Ее ключевые составляющие: общие и профессиональные компетенции (конкурентные преимущества).  Способы изучения своих профессиональных конкурентных преимуществ: анализ видов деятельности, функциональных задач и профессиональных компетенций выпускников, требование работодателей. Способы повышения конкурентоспособности. |  |
|  |
| Практические занятия | |  |
| 7/3 | Портрет конкурентоспособного человека на рынке труда. |  |
| Самостоятельная работа | |  |
| Определение причин, побуждающих работника к построению карьеры | | 2 |
| Раздел 2. Профессиональная карьера | | | 4 |
| Тема 2.1. Понятие «Профессиональная карьера». | Содержание учебного материала | |  |
| 8 | Понятие «профессиональная карьера». Виды карьеры. Типология карьеры (вертикальная, горизонтальная, профессиональная, должностная и др.). Этапы карьеры и мотивы карьерного роста. |  |
| Практические занятия | |  |
| 9/4 | Мотивация карьерного роста |  |
| Тема 2.2. Планирование профессиональной карьеры | Содержание учебного материала | |  |
| 10 | Профессиональная готовность. Понятие и определение степени профессиональной готовности. Выбор вида профессиональной карьеры с учетом индивидуальных особенностей. Управление временем. Тайм-менеджмент. Карьерный рост и личностное развитие как предмет проектирования самого себя. |  |
| Практические занятия | |  |
| 11/5 | Построение карьеры.Разработка проекта профессиональной карьеры. Составление портфолио. |  |
| Раздел 3. Основы профессионального общения | | | 8 |
| Тема 3.1. Деловое общение в ситуации поиска работы | Содержание учебного материала | |  |
| 12 | Функции и отличительные признаки делового общения. Структура делового общения. Структурный анализ делового общения. Вербальные и невербальные средства общения. Процессуальный анализ делового общения. Ролевой анализ делового общения на основе теории Э. Берна. Трудности делового общения: коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции и пути их преодоления. Самоанализ готовности обучающихся к деловой беседе. |  |
| Самостоятельная работа | |  |
| Составить план посещения организации с целью трудоустройства. Собеседование | | 2 |
| Тема 3.2.Конфликты и способы их преодоления | Содержание учебного материала | |  |
| Практические занятия | |  |
| 13/6 | Конфликты и их классификация. Стратегии поведения в конфликтах. Правила поведения в конфликтах. Предупреждение конфликтов на работе Использование приемов делового общения при возникновении конфликтов. |  |
| Тема 3.3. Признаки и условия уверенного поведения | Содержание учебного материала | |  |
| 14 | Понятие уверенного, неуверенного и агрессивного поведения. Достоинства других людей |  |
| Тема 3.4. Формирование деловых качеств личности | Содержание учебного материала | |  |
| 15 | Имидж делового человека. Эффективное и рациональное использование времени. Правила этики служебных отношений. Эффективное взаимодействие с руководителем и коллегами по работе |  |
| Самостоятельная работа | |  |
| Составить письмо с предложением услуг на замещение вакансий. Составить резюме | | 2 |
| Раздел 4. Трудоустройство | | | 14 |
| Тема 4.1. Определение целей поиска работы | Содержание учебного материала | |  |
| 16 | Преимущества целенаправленного поведения при поиске работы и трудоустройства. Ценностные и целевые ориентиры при поиске работы. Анализ профессиональных ценностей. Построение образа желаемого будущего, составление карты ожиданий от будущей работы: оценка значимости профессиональных ожиданий, определение критериев предпочтительности при поиске работы, формулирование целей поиска работы, выстраивание временной перспективы, проверка сформулированных целей на жизнеспособность. Определение ценностных и целевых ориентиров при поиске работы. Составление списка возможных вариантов поиска работы и трудоустройства. |
| Практические занятия | |
| 17/7 | Карта ожидания будущей работы |
| Тема 4.2. Технологии поиска работы | Содержание учебного материала | |  |
| 18 | Пути и способы поиска работы, возможности и ограничения. Информационно-поисковый (пассивный) путь поиска работы, его основные способы: анализ объявлений о вакансиях; анализ информации, размещенной работодателями о себе; их практическое освоение обучающимися. Активно-действенный (активный) путь поиска работы, его основные способы: обращение в посреднические структуры для расширения возможностей поиска работы; привлечение друзей, родственников, знакомых для поиска вариантов занятости; поисковые действия (в т.ч. телефонные звонки: поисковые и по вакансиям; личные обращения в кадровые службы и к руководителям предприятий); размещение информации о себе; рассылка презентационных документов; участие в информационно-деловых встречах для выпускников; использование собственного информационного сайта, страничек в социальных сетях. Их практическое освоение обучающимися.  Ошибки и затруднения при писке работы, способы их преодоления. Формирование представлений о возможных видах мошенничества при трудоустройстве. Возможные варианты занятости выпускников. Оценка готовности к поиску работы. Освоение способов разработки и реализации. Плана поиска работы обучающимися. |
| Практические занятия | |
| 19/8 | Анализ объявлений. План поиска работы |
| Тема 4.3. Подготовка презентационных документов и материалов | Содержание учебного материала | |  |
| 20 | Основные презентационные документы, запрашиваемые работодателями на современном рынке труда. Виды презентационных документов: основные презентационные документы и дополнительные или сопутствующие. Целевое назначение, виды, структура и требования к подготовке презентационных документов, основные ошибки при их подготовке. Освоение обучающимися навыков подготовки презентационных документов: автобиографии, мини-резюме, презентационные документы, поискового письма, профессиональное резюме, рекомендации, сопроводительного письма. |  |
| Практические занятия | |  |
| 21/9 | Анализ готовых резюме. Составление собственного резюме с учетом специфики работодателя |
| Тема 4.4. Посредники на рынке труда | Содержание учебного материала | |  |
| 22 | Государственные службы занятости населения (пособие по безработице, профессиональное обучение, консультации, поиск вакансий на бирже труда). Типы кадровых агентств. |  |
| Тема 4.5. Собеседование | Содержание учебного материала | |  |
| 23 | Структура и назначение собеседования при приеме на работу. Виды собеседования. Подготовка к собеседованию. Типичные вопросы работодателей. Отработка навыков проведения собеседования, формирование готовности ответить на типичные вопросы, возникающие в процессе собеседования. Отработка способов поведения на собеседованиях в разных ситуациях и способов преодоления возможных трудностей во время прохождения собеседования при приеме на работу. |  |
| Практические занятия | |  |
| 24/10 | Прохождение собеседования |  |
| Тема 4.6. Прохождение испытаний при трудоустройстве | Содержание учебного материала | |  |
| 25 | Основные формы и методы испытаний при приеме на работу: биографический(источниковедческий) метод, собеседование (интервью), опрос экспертов, тестирование, анкетирование, наблюдение, пробная работа и т.д. Их характеристика и направленность. Знакомство с типичными вариантами тестовых заданий, предлагаемых при приеме на работу. Подготовка к испытаниям при приеме на работу, ее основные шаги. Приобретение опыта выполнения заданий, используемых для испытания при приеме на работу: пробное тестирование по трем различным тестам, выбранным самостоятельно. Метод «Центра оценки» при приеме на работу |  |
| Практические занятия | |  |
| 26/11 | Выполнение стандартных тестов при приеме на работу |  |
| Тема 4.7. Адаптация на рабочем месте | Содержание учебного материала | |  |
| 27 | Виды адаптации. Основные задачи работника в период адаптации. Критерии успешной адаптации. Правильное поведение в первые дни и месяцы работы, обеспечивающие успешную профессиональную и социально-психологическую адаптацию на рабочем месте. Как влияет начало работы на жизнь человека. Преимущества, связанные с началом работы. Подготовка к первому рабочему дню. Ошибки и затруднения выпускников в период адаптации, способы их преодоления. Понятие о моббинге. |  |
| Раздел 5. Правовое и документационное обеспечение трудоустройства | | | 4 |
| Тема 5.1. Правовые аспекты трудоустройства | Содержание учебного материала | |  |
| 28 | Основные вопросы и документы, которые необходимо знать при приеме на работу и оформлении трудового правоотношения работника и работодателя. Возраст, при котором допускается заключение трудового договора. Документы, предъявляемые при заключении трудового договора. Содержание трудового договора. Виды трудовых договоров. Срочный трудовой договор. Вступление трудового договора в силу.  Порядок приема на работу. Испытательный срок при приеме на работу. Категории работников, которым не устанавливается испытательный срок. |  |
| Практические занятия | |  |
| 29/12 | Отличия гражданско-правового договора от трудового договора. |  |
| Тема 5.2. Правовые аспекты увольнения | Содержание учебного материала | |  |
| 30 | Процедура увольнения. Причины увольнения. Правовые аспекты увольнения с работы. |  |
| Практические занятия | |  |
| 31/13 | Оценка законности действий работодателя и работника при приеме на работу и увольнении (решение ситуативных задач). |  |
| 32/14 | Дифференцированный зачет |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | | 4 |
| Всего | | | 36 |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| 1 | 2 |
| Умения: |  |
| давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда | Практическая работа |
| аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы | Практическая работа |
| составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями | Практическая работа |
| составлять резюме с учетом специфики работодателя | Практическая работа |
| применять основные правила ведения диалога с работодателем вмодельных условиях | Практическая работа |
| оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальнаякарьера» | Практическая работа |
| корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя | Практическая работа |
| задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу | Практическая работа |
| объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры | Практическая работа |
| анализировать формулировать запрос на внутренние ресурсы дляпрофессионального роста в заданном определенном направлении | Практическая работа |
| давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно за­данной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и норматив­ными правовыми актами | Практическая работа |
| Знания: |  |
| основные понятия, принципы и направления анализа на рынке труда | Практическая работа |
| типы и виды профессиональных карьер | Практическая работа |
| пути формирования себя как специалиста с учетом индивидуальных особенностей | Практическая работа |
| технологию трудоустройства | Практическая работа |
| варианты поиска работы | Практическая работа |
| телефон как средство нахождения работы | Практическая работа |
| способы преодоления тревоги и беспокойства | Практическая работа |
| понятие и структуру собеседования, подготовку к собеседованию и поведение во время собеседования | Практическая работа |
| технологию прохождения интервью | Практическая работа |
| правила адаптации на рабочем месте | Практическая работа |

ОП.12 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям на предприятиях общественного питания;

- проводить инвентаризацию сырья и продуктов и оформлять её результаты;

- производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта;

- систему счетов бухгалтерского учёта на предприятиях общественного питания;

- структуру и виды [бухгалтерского баланса](http://pandia.ru/text/category/balans_buhgalterskij/), документы хозяйственных операций;

- организацию, методы, документационное оформление учета на предприятиях;

- порядок проведения и оформления инвентаризации продуктов;

- механизм [ценообразования](http://pandia.ru/text/category/tcenoobrazovanie/) на продукцию и услуги.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь представление:

- о роли и месте знаний по бухгалтерскому учету в [профессиональной деятельности](http://pandia.ru/text/category/professionalmznaya_deyatelmznostmz/), учетной политике организации, [бухгалтерской отчетности](http://pandia.ru/text/category/buhgalterskaya_otchetnostmz/).

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов учебной дисциплины и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | | Объем часов |
| 1 | 2 | | 3 |
| Раздел 1. | Теоретические основы бухгалтерского учёта. | | 17 |
| Тема 1.1.  Общая характеристика бухгалтерского учёта | Содержание учебного материала: | | 4 |
| 1. | Понятие о хозяйственном учёте, требования, предъявляемые к учёту.  Измерители, применяемые в учете.  Виды хозяйственного учёта.  Законодательные основы бухгалтерского учёта в Российской Федерации.  Роль, задачи и функции бухгалтерского учёта.  Предмет и объекты бухгалтерского учёта.  Имущество организации, классификация, источники образования. | 2 |
|  | Практические занятия: | 2 |
|  | Составить информационные схемы:  1.Классификация хозяйственных средств предприятия.  2.Классификация источников образования хозяйственных средств. |  |
|  | Самостоятельная работа: | 1 |
|  | Изучение ФЗ «О бухгалтерском учете» от 21.11.96г. с дополнениями и изменениями  Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учёте»  ПБУ 1/98 «Учётная политика организации». |  |
| Тема 1.2.  Бухгалтерский баланс и система счетов  бухгалтерского учёта. | Содержание учебного материала: | | 6 |
| 1. | Понятие и структура бухгалтерского счёта, их содержание и строение.  Виды счетов. Корреспонденция счетов бухгалтерского учёта.  Синтетический и аналитический учёт.  План счетов бухгалтерского учёта. Двойная запись, её сущность.  Бухгалтерский баланс, назначение и структура, влияние хозяйственных операций на баланс. | 3 |
| Практические занятия: | | 3 |
| 1. | Составление бухгалтерского баланса. |  |
| 2. | Запись хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета. |
| 3. | Составление [оборотных ведомостей](http://pandia.ru/text/category/vedomostmz_oborotnaya/) по счетам синтетического и аналитического учета. |
|  | Самостоятельная работа:  Решение задач на составление бухгалтерского баланса, на запись хозяйственных операций по счета и на составление оборотной ведомости. | 1 |
| Тема 1.3.  Документация  и инвентаризация. | Содержание учебного материала: | | 7 |
| 1. | Элементы метода ведения бухгалтерского учёта. | 3 |
| 2. | Понятие документа, назначение и классификация. |
| 3. | Требования к оформлению документов. |
| 4. | Первичные бухгалтерские документы. |
| 5. | Учётные регистры. |
| 6. | Отчётные документы. |
| 7. | Документооборот. |
| 8. | Исправление ошибок в бухгалтерском учёте. |
| 9. | Инвентаризация, как элемент метода бухгалтерского учёта.  Общие правила проведения инвентаризации. |
| Практические занятия: | | 4 |
| 1.  2. | Составление первичных документов и исправление ошибок в документах.  Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости. |  |
|  |  | Самостоятельная работа  Составить информационные сообщения по темам:  Приёмка, проверка и хранение документов.  Методы исправления ошибок в бухучёте.  Составные элементы документации и инвентаризации. | 1 |
| Раздел 2 | Бухгалтерский учёт  в организациях общественного питания | | 41 |
| Тема 2.1.  Ценообразование  в предприятиях общественного питания. | Содержание учебного материала: | | 5 |
| 1. | Понятие цены. Виды цен, торговая наценка, её назначение и порядок установления. Формирование свободных розничных цен. План-меню, его содержание и назначение.  Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, его назначение и использование.  Калькуляция продажных цен, определение цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть. | 2 |
| Практические занятия: | | 3 |
| 1. | Определение норм вложения сырья различных кондиций и взаимозаменяемость продуктов. |  |
| 2. | Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, первые, вторые, третьи блюда. |  |
|  | Самостоятельная работа | 1 |
|  | Ознакомление с планом-меню.  Ознакомление с калькуляцией продажных цен. |  |
| Тема 2.2.  Учёт сырья, товаров и тары в кладовых. | Содержание учебного материала: | | 6 |
| 1. | Сущность полной материальной ответственности, её документальное оформление.  Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники поступления продуктов, товаров, тары и их документальное оформление.  Отпуск продуктов из кладовой на кухню, в буфет, и мелкорозничную сеть.  Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре. Товарные потери, их документальное оформление.  Порядок проведения инвентаризации в кладовой. | 2 |
| Практические занятия: | | 4 |
| 1. | Оформление доверенностей, счетов фактур, актов на расхождения, накладных на отпуск продуктов из кладовой на кухню. |  |
| 2. | Составление товарных отчётов. Составление инвентаризационной описи. |
|  | Самостоятельная работа  Ознакомиться с положением о индивидуальной и бригадной формах материальной ответственности. | 1 |
| Тема 2.3.  Учёт сырья на производстве и реализация готовой продукции. | Содержание учебного материала: | | 6 |
| 1. | Состав товарооборота общепита.  Учётные цены производства.  Документальное оформление реализации готовой продукции производства.  Отчётность о реализации изделий кухни.  Порядок оформления дневных заборных листов.  Порядок составления отчёта о движении продуктов и тары на производстве. | 2 |
| Практические занятия: | | 4 |
| 1. | Составление расчета потребного количества сырья на день по плану-меню. |  |
| 2. | Составление первичных документов на операции производства и составление отчёта кухни. |
|  | Самостоятельная работа  Ознакомление с учётом на предприятиях с цеховым делением. | 1 |
| Тема 2.4 Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. | Содержание учебного материала: | | 3 |
| 1. | Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки.  Оформление передачи товаров и тары при смене материально - ответственных лиц. Товарные отчеты. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети. | 2 |
|  | Практические занятия: | 1 |
| 1. | Составление товарного отчёта. |  |
|  | Самостоятельная работа  Ознакомление с порядком учёта и документальным оформлением движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. | 1 |
| Тема 2.5.  Учёт расчётов с персоналом по оплате труда. | Содержание учебного материала: | | 6 |
| 1. | Порядок оплаты труда. Оплата пособий по временной нетрудоспособности, за дни очередного отпуска. Удержания из заработной платы. Документальное оформление начисления и выплаты заработной платы. Понятие депонированной заработной платы | 2 |
| Практические занятия: | | 4 |
| 1. | Составление расчета заработной платы за отработанное время, пособий по временной нетрудоспособности. |  |
| 2. | Составление расчётно-платёжной ведомости и удержания из заработной платы. |
|  | Самостоятельная работа  Ознакомление с формами оплаты труда, нормативными документами, регулирующими вопросы оплаты труда.  Решение задач на расчёт заработной платы различным категориям работников. | 1 |
| Тема 2.6.  Учёт денежных средств, текущих обязательств и расчётов. | Содержание учебного материала: | | 6 |
| 1. | Документальное оформление ведения кассовых операций.  Порядок открытия расчётного счёта.  Безналичные расчёты РФ.  Учёт расчётов с поставщиками, с покупателями и заказчиками, с подотчётными лицами, с разными дебиторами и кредиторами. | 2 |
| Практические занятия: | | 4 |
| 1.  2. | Составление приходных и расходных кассовых ордеров и отчёта кассира.  Составление [авансового](http://pandia.ru/text/category/avans/) отчёта |  |
|  | Самостоятельная работа  Изучение инструкции «Порядок ведения кассовых операций в РФ» и Положения о безналичных расчетах в РФ. | 1 |
| Тема 2.7 Учет основных средств, [нематериальных активов](http://pandia.ru/text/category/nematerialmznie_aktivi/), материалов. | Содержание учебного материала: | | 2 |
| 1. | Понятие, задачи учета основных средств, принципы оценки.  Учет поступления основных средств и их выбытие.  Учет амортизации основных средств. учет нематериальных активов.  Учет материалов. | 1 |
|  | Практические занятия: | 1 |
| 1. | Документальное оформление учёта основных средств и МБП. |  |
| Тема 2.8.  Учёт доходов, расходов и финансовых результатов. | Содержание учебного материала: | | 2 |
| 1. | Понятие, структура и порядок формирования финансового результата хозяйственной деятельности предприятия питания. Учёт финансового результата от реализации продукции собственного производства.  Расчёт реализованных торговых надбавок, наценок.  Издержки обращения.  Классификация издержек обращения.  Учёт финансовых результатов от прочей реализации, операционных доходов и расходов и др. | 1 |
| Практические занятия: | | 1 |
| 1. | Решение задач на определение финансового результата хозяйственной деятельности. |  |
| Тема 2.9 Учетная политика организации (предприятия). | Содержание учебного материала: | | 2 |
| 1. | Учетная политика организации: понятие, формирование, основные требования, документальное оформление, внесение изменений. Характеристика основных положений учетной политики. | 1 |
|  | Практические занятия: | 1 |
| 1. | Документальное оформлениеучетной политики организации. |  |
|  | Самостоятельная работа  Ознакомиться с основными положениями учетной политики. | 2 |
| Тема 2.10.  Бухгалтерская отчётность. | Содержание учебного материала: | | 3 |
| 1. | Виды и назначение бухгалтерской отчётности.  Состав отчётности и принципы её составления. | 1 |
| 2. | Порядок составления и представления отчетности. |
|  | Практические занятия: | 2 |
| 1.  2. | Составление бухгалтерского баланса (форма№1)  Отчет о прибылях и убытках (форма№2) |  |
| Итого |  |  | 69 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | | | 4 |
| ВСЕГО: | | | 73 |

ОП.13 СЕРВИСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ ДЕЛЕ

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4 | применять полученные знания при организации обслуживания в различных типах предприятий общественного питания и в зависимости от обслуживаемого контингента. решать конфликтные ситуации, связанные с процессом обслуживания посетителей предприятий питания, исходя из нормативных документов в данной сфере; определять уровень качества обслуживания.  применять на практике правила основных элементов обслуживания посетителей ресторанов (встречать посетителей в торговом зале, сопровождать до столика, предлагать меню и карту вин, принимать заказ, производить расчет с посетителями).  применять на практике полученные знания о правилах подачи буфетной продукции  применять на практике правила основных методов подачи блюд при обслуживании посетителей ресторанов.  применять на практике правила подачи холодных блюд и закусок при обслуживании посетителей ресторанов.  применять на практике правила подачи горячих закусок при обслуживании посетителей ресторанов  применять на практике правила подачи супов при обслуживании посетителей ресторанов  применять на практике правила подачи вторых горячих блюд при обслуживании посетителей ресторанов  применять на практике правила подачи сладких блюд при обслуживании посетителей ресторанов  применять на практике правила подачи горячих напитков | - предоставляемые виды услуг в ресторанах, гостиницах; - основные формы и методы обслуживания; особенности составления меню, прейскуранта, карты вин; виды и правила сервировки стола; - очередность и правила подачи блюд, изделий, напитков;  - виды приемов и банкетов; - требования к обслуживающему персоналу. |
| 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,  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). | 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  Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия | Содержание учебного материала | 1 | ОК1-7,9,10 |
| Понятие «метод обслуживания». Основные методы обслуживания и их характеристика. Методы обслуживания по способу и форме расчета. Формы обслуживания и их характеристика. Современные виды услуг. |
|  |
| Тема 2. . Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Основные нормативные документы, регулирующие отношения между потребителями и предприятиями общественного питания. Права потребителя. Порядок оказания услуг. Корпоративная культура в сфере общественного питания. Показатели и оценки культуры обслуживания предприятий общественного питания. Определение уровня качества обслуживания. |
| 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 | 1 |
| Тема 3.Основные элементы обслуживания | Содержание учебного материала | 1 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Характеристика элементов обслуживания и их последовательность. Правила резервирования столика. Встреча посетителей. Подача меню и карты вин. Правила приема заказа. Передача заказа на производство. Подготовка к обслуживанию. |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 3 |
| Отработка полученных теоретических знаний на практике. Ролевая игра (встреча посетителей ресторана, подача меню и карты вин, прием заказа). |  |
| Тема 4.  Правила подачи буфетной продукции | Содержание учебного материала | 1 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 3.1-3.5  ПК 6.4 |
| Последовательность подачи буфетной продукции. Правила подачи безалкогольных напитков. Правила подачи хлеба. Правила подачи алкогольной продукции. Правила подачи фруктов, шоколада, сигарет и сигар |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 3 |
| Отработка на практике правил подачи буфетной продукции (последовательность подачи, правила подготовки к подаче и подача безалкогольной и алкогольной продукции, хлеба, фруктов, шоколада, сигарет и сигар). |  |
| 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 | 1 |
| Тема 5.  Методы подачи блюд или виды сервиса в России и за рубежом. | Содержание учебного материала | 1 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 6.4 |
| Основные методы подачи блюд в России и их характеристика (французский метод, английский метод, европейский метод, русский метод и guieridon). Зарубежные виды сервиса, их характеристика. |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 3 |
| Отработка на практике методов обслуживания: французский, европейский, английский, русский. |  |
| Тема 6.Правила подачи холодных блюд и закусок | Содержание учебного материала | 1 | ОК1-7,9,10  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 6.4 |
| Посуда для подачи холодных блюд и закусок. Методы подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи однокомпонентных и многокомпонентных блюд, закусок. Правила подачи холодных блюд, закусок в салатниках (повседневное и банкетное обслуживание). Правила подачи холодных блюд, закусок в креманках. |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 3 |  |
| Ролевая игра (подача холодных закусок при повседневном обслуживании и банкетном обслуживании). |  |
| 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 | 1 |  |
| Тема 7.Правила подачи горячих закусок. | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.7  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Посуда для подачи горячих закусок. Методы подачи горячих закусок. Правила подачи горячих закусок в кокотницах. Правила подачи горячих закусок в кокильницах. Правила подачи горячих закусок в порционных сковородках, в кроншах. |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 3 |
| Ролевая игра (подача горячих закусок при повседневном обслуживании и банкетном обслуживании). |  |
| Тема 8.Правила подачи супов | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.4 |
| Посуда для подачи супов. Методы подачи супов. Правила подачи прозрачных супов и супов – пюре (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи заправочных супов (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи национальных супов. Правила подачи холодных супов. Правила подачи сладких супов. |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 3 |
| Ролевая игра (подача супов при повседневном обслуживании, индивидуальная и на группу, а также подача супов европейским и английским методом). |  |
| 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 | 1 |
| Тема 9.Правила подачи вторых горячих блюд | Содержание учебного материала | 1 | ОК1-7,9,10  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Посуда и приборы для подачи вторых горячих блюд. Методы подачи вторых горячих блюд. Особенности подачи соусов ко вторым горячим блюдам. |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 3 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья |  |
| Тема 10. Правила подачи сладких блюд | Содержание учебного материала | 2 |
| Посуда для подачи сладких блюд. Методы подачи сладких блюд. Правила подачи холодных сладких блюд (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи горячих сладких блюд (индивидуальная подача и на группу гостей). |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 3 |
| Ролевая игра (подача сладких блюд, индивидуальная подача и на группу гостей). |  |
| 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 | 1 |
| Тема 11.Правила подачи горячих напитков | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Посуда для подачи горячих напитков. Правила подачи кофе американо, эспрессо, кофе по-венски, кофе по-варшавски, кофе по-турецки, кофе гляссе, кофе латте. Правила подачи чая (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи какао и горячего шоколада. |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 3 |
| Ролевая игра (подача горячих напитков: индивидуальная подача и на группу гостей). |  |
| Тема 12.Особенности банкетного обслуживания | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Функции менеджера (метрдотеля) по организации банкетного обслуживания. Виды банкетов в зависимости от формы обслуживания. Характеристика метода полного обслуживания официантами. Дипломатический прием, понятие и виды. Особенности обслуживания дневных приемов. Особенности обслуживания вечерних приемов. |
| 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 | 1 |
| Тема 13. Виды банкетов и особенности их проведения | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| Виды банкетов. Особенности обслуживания банкета – фуршет, банкета – коктейль, банкета – чай, банкет - свадьба, банкета – прием (требования к помещению, время проведения, особенности меню, особенности расстановки мебели, особенности сервировки столов, особенности подачи блюд, особенности уборки использованной посуды, преимущества и недостатки такого вида банкета). |
| Тема 14.Организация обслуживания гостей на высшем уровне | Содержание учебного материала Обслуживание VIP – гостей (в зале ресторана или в номере гостиницы). Особенности подачи фондю. Транширование и фламбирование блюд. | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| 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 | 1 |
| Тема 15. Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований. | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 4.1-4.5  ПК 6.4 |
| Классификация мероприятий. Обязанности предприятия общественного питания и обязанности предприятия – устроителя. План обслуживания, понятие и характеристика. План – меню. |
| 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 | 1 |
| Тема 16. Выездное ресторанное обслуживание | Содержание учебного материала | 2 | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 4.1-4.5  ПК 6.4 |
| Понятие «выездное обслуживание» и «кейтеринг». Виды кейтеринга. Этапы организации кейтеринга. Необходимое оборудование и инвентарь для кейтеринга. |
| 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 | 1 |
| Всего: | | 62 |  |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | | 4 |  |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| Знание:  - предоставляемые виды услуг в ресторанах, гостиницах; - основные формы и методы обслуживания; особенности составления меню, прейскуранта, карты вин; виды и правила сервировки стола; - очередность и правила подачи блюд, изделий, напитков;  - виды приемов и банкетов; - требования к обслуживающему персоналу. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов | Текущий контроль  при провдении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. |
| Умение:  применять полученные знания при организации обслуживания в различных типах предприятий общественного питания и в зависимости от обслуживаемого контингента. решать конфликтные ситуации, связанные с процессом обслуживания посетителей предприятий питания, исходя из нормативных документов в данной сфере; определять уровень качества обслуживания.  применять на практике правила основных элементов обслуживания посетителей ресторанов (встречать посетителей в торговом зале, сопровождать до столика, предлагать меню и карту вин, принимать заказ, производить расчет с посетителями).  применять на практике полученные знания о правилах подачи буфетной продукции  применять на практике правила основных методов подачи блюд при обслуживании посетителей ресторанов.  применять на практике правила подачи холодных блюд и закусок при обслуживании посетителей ресторанов.  применять на практике правила подачи горячих закусок при обслуживании посетителей ресторанов  применять на практике правила подачи супов при обслуживании посетителей ресторанов  применять на практике правила подачи вторых горячих блюд при обслуживании посетителей ресторанов  применять на практике правила подачи сладких блюд при обслуживании посетителей ресторанов  применять на практике правила подачи горячих напитков | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме | Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене |

**3.6. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла и практик (практической подготовки)**

ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции 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 |
| 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 |

Перечень профессиональных компетенций

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

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработке ассортимента полуфабрикатов;  разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;  упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;  контроле хранения и расхода продуктов. |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| знать | 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, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  правила составления заявок на продукты |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 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 |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | | 60 |
| МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | 60 |
| Тема 1.1.  Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Содержание | | | 10 |
| Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. | | |
| Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе | | |
| Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента | | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | | 3 |
| Практическая работа. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) | | | 3 |
| Тема 1.2.  Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | Содержание | | | 12 |
| Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов | | |
| Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинированиеразличных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатовс учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | |
| Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | | |
| Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов. | | |
| Тема 1.3.  Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов | Содержание | | | 12 |
| Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах | | |
| Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требованияк организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. | | |
| Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | | 7 |
| Практическое занятие. Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалыв соответствии с заказом (по индивидуальному заданию) | | | 2 |
| Практическое занятие. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).  Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. | | | 3  2 |
|  | Промежуточная аттестация | | | 6 |
|  | Консультации | | | 6 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | | | | 4 |
| Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | | 76 |
| МДК 01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | 76 |
| Тема 2.1  Обработка, подготовка овощей, грибов для изделий сложного ассортимента | | Содержание | | 3 |
| Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов ово­щей для выбора последующей обработки.Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, срокихранения. | |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в за­висимости от способа их дальнейшего приготовления.Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и гри­бов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. | |
| Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. | |
| Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 1 |
| Практическое занятие.Составление таблицы: «Требования к качеству овощей и грибов для приготовления сложных блюд». | | 1 |
| Тема 2.2.  Обработка, подготовка рыбы для изделий сложного ассортимента | | Содержание | | 3 |
| Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и заморожен­ном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции | |
| Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья | |
| Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 1 |
| Практическое занятие.Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб» | | 1 |
| Тема 2.3  Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента | | Содержание | | 4 |
| Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. | |
| Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями кприготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабовв мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных | |
| Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | |  |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 2 |
| Практическое занятие. Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности различных видов нерыбного водного сырья» | | 2 |
| Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы  и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | Содержание | | 4 |
| Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. | |
| Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение безразрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. | |
| Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 6 |
| Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. | | 6 |
| Тема 2.5  Обработка, подготовка мяса животных для изделий сложного ассортимента | | Содержание | | 4 |
| Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. | |
| Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных:косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленногомяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | |
| Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. | |
| Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения. | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 2 |
| Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса. | | 1 |
| Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса. | | 1 |
| Тема 2.6  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | Содержание | | 6 |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности | |
| Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). | |
| Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. | |
| Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. | |
| Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. | |
| Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 6 |
| Лабораторная работа. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса. | | 6 |
| Тема 2.7  Обработка и подготовка птицы и пернатой дичи для изделий сложного ассортимента | | Содержание | | 2 |
| Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность.Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. | |
| Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке.Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленногомяса пернатой дичи.Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 2 |
| Практическое занятие.  Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы. Разработка ассортимента. | | 1 |
| Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам. | | 1 |
| Тема 2.8  Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | Содержание | | 4 |
| Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы | |
| Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 6 |
| Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов). | | 6 |
| Промежуточная аттестация | | 6 |
|  | | Консультации | | 6 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка словаря иностранных терминов | | | | 4 |
| Учебная практика по ПМ.01  Виды работ:  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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  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 блюд, кулинарных изделий, закусок.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.  Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.  Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.  Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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.  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 | | | | 72 |
| Производственная практика  Виды работ:  Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.  Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.  Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты  Выбор способов обработкиредких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.  Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.  Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы.дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционированияи т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос | | | | 72 |
| Экзамен по модулю | | | | 12 |
| Всего | | | | 292 |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 1.1  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);  рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;  точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;  соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;  соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);  соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;  соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий для самостоятельной работы  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.  ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;  оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);  профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;  точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;  эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос |
| ПК 1.4.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:  оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;  соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;  оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;  точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;  точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;  правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;  оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);  демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки |  |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| ОК.03  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| ОК. 05  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |
| ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| ОК 10.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

ПМ 02. 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

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности 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 и соответствующие ему общие компетенции 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 |
| 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 языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 2 | 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 |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроле хранения и расхода продуктов |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ |
| 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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 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 |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 52 |
| МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализациигорячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | | 52 |
| Тема 1.1.  Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления | Содержание |  |
| Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания | 9 |
| ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) |
| Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе |  |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 3 |
| Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи | 3 |
| Тема 1.2.  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | Содержание |  |
| Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемостьпищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.  Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции.Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции | 9 |
| Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).  Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения |
| Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видовгорячей кулинарной продукции, приемов пищи.Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 3 |
| Практическое занятие.  Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН) | 3 |
| Тема 1.3.  Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | Содержание | 6 |
| Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. |
| Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.  Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ31988-2012 Услуги общественного питания.Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания). |
| Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию) |
| Тема 1.4.  Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | Содержание | 5 |
| Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).  Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.  Требования к организации складирования и хранениянеиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов |
| Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).  Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.  Требования к организации складирования и хранениянеиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| Практическое занятие.  Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции | 2 |
|  | Промежуточная аттестация | 6 |
|  | Консультации | 6 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 (под руководством преподавателя)  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). | | 3 |
| Раздел модуля 2.Процессы приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 129 |
| МДК 02.02.Процессы приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 129 |
|  | |  |
| Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента | Содержание | 10 |
| Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции |
| Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни |
| Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.  Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелейиз мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.) |
| Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей.Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими |
| Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи |
| Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи.Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 12 |
| Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) | 2 |
| Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 6 |
| Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 4 |
| Тема 2.2.  Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | Содержание | 2 |
| Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.  Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции |
| Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.  Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. |
| Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:  - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.;  - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.;  - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;  - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов |
| Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. |
| Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) | 2 |
| Тема 2.3.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента | Содержание | 2 |
| Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибовсложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлениигорячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. |
| Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, \_асс\_\_нысии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. |
| Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни |
| Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос |
| Тема 2.4.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента | Содержание | 5 |
| Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп,бобовых, макаронных изделий (паст)и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. |
| Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой.Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, \_собенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, \_анелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соедиение с ними и доведение до вкуса. |
| Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП |
| Тематика практических, лабораторных занятий | 8 |
| Практическое занятие.Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 2 |
| Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 6 |
| Тема 2.5.  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | Содержание | 6 |
| Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики,пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырныой массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. |
| Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП |
| Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки:блинов, оладий,блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр.Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП |
| Тематика практических, лабораторных занятий | 6 |
| Практическое занятие. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с \_асс\_\_ны\_ем спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 2 |
| Лабораторнаяработа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента  (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 4 |
| Тема 2.6.  Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьясложного ассортимента | Содержание | 4 |
| Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом |
| Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента:варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:  - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и \_асс\_\_ными кусками),  - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);  - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;  - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;  - рыбы, тушеной в горшочке и т.д.  Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. |
| Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП |
| Тематика практических, лабораторных занятий | 8 |
| Практическое занятие. Разработка рецептури последовательности приготовленияблюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортиментас учетом требований системыХАССП, СанПиН | 2 |
| Лабораторная работа. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 6 |
| Тема 2.7.  Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента | Содержание | 4 |
| Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента |
| Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой |
| Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. |
| Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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 | 8 |
| Практическое занятие 17. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 2 |
| Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 6 |
| Тема 2.8.  Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | Содержание | 4 |
| Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. |
| Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кроликасложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком;утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жареннойцеликом; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; \_асс\_ной утки; утки горячего копчения,суфле, рулетов из кнельной \_асссы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| Тематика практических и лабораторных занятий | 8 |
| Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 2 |
| Лабораторнаяработа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 6 |
|  | Промежуточная аттестация | 6 |
| Работа над курсовым проектом  1. Выбор темы курсовой работы  2. Основные требования к оформлению работы  3. Основные правила представления введения и понятийного аппарата.  4. Основные требования к написанию первой теоретической главы курсовой работы. Правила изложения и представления материала.  5.Основные требования к написанию практической части курсовой работы.  6. Правила работы и представления практических материалов. Работа с таблицами, бланками документов, статистическими данными, схемами.  7.Правила представления выводов по первой и второй главе курсового проекта.  8.Основные правила работы с источниками: дополнительной литературой и интернет-источниками  9.Основные правила к написанию заключения  10. Индивидуальные консультации.  11. Защита курсовой работы. | | 16 |
| Консультации | | 12 |
| Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося над курсовой работой  1. Планирование выполнения курсовой работы  2. Определение актуальности выбранной темы, цели и задач курсовой работы  3. Изучение литературных источников.  4. Изучение и работа над материалами для написания теоретической части  5. Изучение практических материалов  6. Подготовка к защите курсовой работы | | 6 |
| Учебная практика по ПМ.02  Виды работ:  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 сложного ассортимента.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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.  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 | | 72 |
| Производственная практика по ПМ. 02  Виды работ:  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.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) готовых 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | 144 |
| Экзамен по модулю | | 12ч |
| Всего | | 409 |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 2.1.  ПК 2.2.  ПК 2.3.  ПК 2.4.  ПК 2.5.  ПК 2.6.  ПК 2.7.  ПК 2.8.  ОК 01-07  ОК 09-10 | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);  рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;  точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;  соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;  соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);  соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;  соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;  оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:  соответствие температуры подачи виду блюда;  аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)  соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;  гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:  оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;  соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;  оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;  точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;  точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;  оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);  демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки |  |

ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,

КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему 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 |
| 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 языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Профессиональные компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 3 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| знать | 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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 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 |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 63 |
| МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | | 63 |
| Тема 1.1.  Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | Содержание | 10 |
| Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления |
| Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| Практическое занятие. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания. | 4 |
| Тема 1.2.  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | Содержание | 11 |
| Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. |
| Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013) |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Тема 1.3.  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализациихолодных блюд, кулинарных изделий и закусок | Содержание | 12 |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними |
| Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 9 |
| Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | 3 |
| Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | 5 |
|  | Промежуточная аттестация | 6 |
|  | Консультации | 6 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1  Работаснормативной и технологической документацией, справочнойлитературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | | 6 |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 62 |
| МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 62 |
| Тема 2.1.  Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента | Содержание | 2 |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправокна основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка,майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| Тема 2.2.  Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента | Содержание | 4 |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления,рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правиласочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатныхзаправок. |
| Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| Практическое занятие. Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порцийсалатов сложного ассортимента. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов. | 1 |
| Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.). | 3 |
| Тема 2.3.  Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента | Содержание | 6 |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов;паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах(из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла).Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.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 канапе, холодных закусок 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 | 4 |
| Практическое занятие. Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов. | 1 |
| Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни | 3 |
| Тема 2.4.  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | Содержание | 7 |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Правила оформления и отпускахолодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 7 |
| Практическое занятие. Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов. | 1 |
| Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | 6 |
| Тема 2.5.  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | Содержание | 7 |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичисложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной,поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мясасложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичисложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичисложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.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 блюд из мяса, домашней птицы, дичидля 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 | 7 |
| Практическое занятие. Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов. | 1 |
| Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. | 6 |
|  | Промежуточная аттестация | 6 |
|  | Консультации | 6 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.  Сборинформации, в том числе с использованием Интернет оновыхвидахтехнологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | 6 |
| Учебная практика по ПМ.03  Виды работ:  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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  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 блюд, кулинарных изделий, закусок.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рациональногорасхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопаснаяэксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженныхблюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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.  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 | | 36 |
| Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03  Виды работ:  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.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживаниеготовой 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 блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | 108 |
| Экзамен по модулю | | 12 |
| Всего | | 285 |
| КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 3.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);  рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;  точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;  соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;  соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);  соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;  соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ПК 3.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 3.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;  оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:  соответствие температуры подачи виду блюда;  аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)  соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;  гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| ПК 3.7.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:  оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;  соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;  оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;  точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;  точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;  оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);  демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| ОК.03  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| ОК 04  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| ОК. 05  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |
| ОК 06  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии |
| ОК 07  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| ОК 10  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 |
| 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 языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| знать | 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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 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 |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 67 |
| МДК. 04.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 67 |
| Тема 1.1.  Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков | Содержание | 10 |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, особености подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента |
| Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 |
| Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | 8 |
| Тема 1.2  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | Содержание | 12 |
| Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. |
| Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков. |
| Тема 1.3  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | Содержание | 14 |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 7 |
| Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов сложного ассортимента. | 2 |
| Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 5 |
|  | Промежуточная аттестация | 6 |
|  | Консультации | 6 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | 4 |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента | | 72 |
| МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 72 |
| Тема 2.1.  Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента | Содержание | 8 |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Рецептурыхолодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета,цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. |
| Правила оформления и отпускахолодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 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 десертов сложного ассортимента 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 и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже) | 6 |
| Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами). | 6 |
| Тема 2.2.  Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента | Содержание | 8 |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Рецептурыгорячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. |
| Правила оформления и отпускагорячихдесертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих 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 горячих десертов сложного ассортимента 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 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса). | 6 |
| Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»). | 6 |
| Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента | | 22 |
| МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 16 |
| Тема 3.1  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | Содержание | 2 |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Рецептурыхолодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. |
| Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: 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). |
| Тема 3.2  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | Содержание | 6 |
| 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. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами).Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Рецептурыгорячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. |
| Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: 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 |
| Лабораторная работа.Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента. | 6 |
|  | Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих напитков сложного ассортимента. | 2 |
|  | Промежуточная аттестация | 6 |
|  | Консультации | 6 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.  Работаснормативной и технологической документацией, справочнойлитературой. | | 4 |
| Учебная практика по ПМ.04  Виды работ:  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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  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, напитков.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного 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 замороженныххолодных и горячих десертов, 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 ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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.  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 | | 36 |
| Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04  Виды работ:  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.  Выполнение задания (заказа) по приготовлениюхолодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствиизаданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, 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 замораживаниеготовой 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 десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | 72 |
| Экзамен по модулю | | 12 |
| Всего | | 259 |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 4.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);  рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;  точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;  соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;  соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);  соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;  соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ПК 4.2.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;  оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;  соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:  соответствие температуры подачи виду блюда;  аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)  соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;  гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос |
| ПК 4.6.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:  оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;  соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;  оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;  точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;  точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;  правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;  оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);  демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки |  |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| ОК.03  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| ОК. 05  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |
| ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| ОК 10.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,

МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

МОДУЛЯ

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 |
| 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 языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 5 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;  приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;  подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;  проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии 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, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  правила разработки рецептур, составления заявок на продукты |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 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 |
| Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 63 |
| МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 63 |
| Тема 1.1.  Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления | Содержание |  |
| Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. | 10 |
| Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства |
| Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий |
| Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования |
| Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 10 |
| Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа | 5 |
| Практическое занятие. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр. | 5 |
| Тема 1.2.  Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание |  |
| Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера | 4 |
| Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| Тема 1.3.  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание | 6 |
| 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. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. |
| Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| Практическое занятие.Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды | 4 |
| Тема 1.4.  Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе | Содержание | 7 |
| Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. |
| Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. |
| Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. |
| Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. |
| Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерких изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| Практическое занятие.Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | 2 |
|  | Промежуточная аттестация | 6 |
|  | Консультации | 6 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | | 8 |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | |  |
| МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | 99 |
| Тема 2.1.  Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание | 12 |
| Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения |
| Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 |
| Практическое занятие.Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов | 1 |
| Практическое занятие.Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | 1 |
|  | Лабораторное занятие: Приготовление мастики и изделий из нее. | 6 |
| Тема 2.2.  Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба | Содержание | 12 |
| Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста.Выявление дефектов теста и способы их устранения |
| Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 |
| Практическое занятие.Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба. | 2 |
| Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 |
| Тема 2.3.  Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Содержание | 11 |
| Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста |
| Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. |
| Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. |
| Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения |
| Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 |
| Практическое занятие.Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 2 |
| Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондтерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 |
| Тема 2.4.  Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента | Содержание | 11 |
| Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. |
| Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. |
| Оценка качества. Условия и сроки хранения |
| Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 14 |
| Практическое занятие.Расчет сырья для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента | 2 |
| Лабораторное занятие: Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 |
|  | Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 6 |
|  | Промежуточная аттестация | 6 |
|  | Консультации | 6 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | | 3 |
| Учебная практика по ПМ.05  Виды работ:  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 блюд, кулинарных изделий, закусок.  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.  Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.  Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.  Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  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).  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.  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 | | 72 |
| Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05  Виды работ:  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.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели сложного 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.  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 | | 108 |
| Экзамен по модулю | | 12 |
| Всего | | 354 |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 5.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);  рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;  точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;  соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;  соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);  соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;  соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ПК 5.2.  Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  ПК 5.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 5.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 5.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;  соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:  соответствие температуры подачи виду блюда;  аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)  соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;  гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);  гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос |
| ПК 5.6.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:  оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;  соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  актуальность, оптимальность формы, текстуры;  оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;  точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;  точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;  правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;  оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);  демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки |  |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| ОК.03  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| ОК. 05  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |
| ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| ОК. 10.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

МОДУЛЯ

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему 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 |
| 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 языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 6 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ПК 6.3 | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;  обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте |
| уметь | контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  организовывать рабочие места различных зон кухни;  оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;  разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;  составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;  планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;  составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;  управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;  вести утвержденную учетно-отчетную документацию;  организовывать документооборот |
| знать | нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  основные перспективы развития отрасли;  современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;  классификацию организаций питания;  структуру организации питания;  принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  виды, формы и методы мотивации персонала;  способы и формы инструктирования персонала;  методы контроля возможных хищений запасов;  основные производственные показатели подразделения организации питания;  правила первичного документооборота, учета и отчетности;  формы документов, порядок их заполнения;  программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  правила составления калькуляции стоимости;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  процедуры и правила инвентаризации запасов |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 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. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала | | 141 |
| Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | 71 |
| Тема 1.1.  Отраслевые особенности организаций питания | Содержание | 2 |
| 1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей |
| 2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) |
| 3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита.Общие требования) |
| 4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции. |
| Тематика практических занятий | 2 |
| 1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных | 2 |
| Тема 1.2.  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | Содержание | 4 |
| Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе. |
| Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания. |
| Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. |
| Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. |
| Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента |
| Тематика практических занятий | 4 |
| Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям). | 4 |
| Тема 1.3.  Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | Содержание | 2 |
| Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. |
| Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. |
| Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов |
| Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. |
| Тематика практических занятий | 4 |
| Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). | 4 |
| Тема 1.4.  Управление персоналом в организациях питания | Содержание | 9 |
| 1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.Требования к персоналу). |
| 2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). |
| 3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала.Использование материального стимулирования. |
| 4. Психологические типы характеров работников.Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия |
| 5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам |
| Тематика практических занятий | 6 |
| 1.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений | 1 |
| 2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения | 1 |
| 3.Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» |  |
| 4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения | 1 |
| 5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений | 1 |
| 6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными | 1 |
| 7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник | 1 |
| Тема 1.5.  Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | Содержание | 6 |
| Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания |
| Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). |
| Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени |
| Тематика практических занятий | 4 |
| Планирование производственного задания (программы) | 2 |
| Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда | 1 |
| Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени | 1 |
| Тема 1.6.  Расчет основных производственных показателей.  Формы документов и порядок их заполнения | Содержание | 12 |
| Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.  Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. |
| Производительность труда, факторы роста. |
| Методика расчета основных производственных показателей |
| Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки. |
| Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. |
| Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета |
| Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения |
| Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции |
| Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. |
| Тематика практических занятий | 12 |
| Расчет производственной мощности | 2 |
| Расчет товарооборота | 2 |
| Расчет производительности труда | 1 |
| 5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. | 1 |
| 6. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников | 2 |
| Оформление документов: дневного заборного листа | 2 |
| Разработка нормативно-технологической документации | 2 |
| Тема 1.7.  Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | Содержание | 2 |
| 1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. |
| 2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. |
| Тематика практических занятий | 2 |
| Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции | 2 |
| Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала | | 70 |
| Тема 2.1.  Организацияи контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Содержание | 10 |
| Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.  Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:  - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);  - отпуска на вынос по заказам потребителей;  - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).  Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.  Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка |
| Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. |
| Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциа­ла (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа. |
| Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции. |
| Тема 2.2  Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха | Содержание | 8 |
| 1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов |
| Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, трененги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. |
| Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. |
| Тематика практических занятий | 14 |
| 1.Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. | 8 |
| 2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося) | 6 |
| Примерная тематика курсовых проектов (работ):  1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).  2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).  3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).  4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).  5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).  6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).  7. Организацияработы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.  8. Организацияработы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.  9. Организацияработы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.  10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.  11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.  12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.  13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.  14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.  15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.  16. Организацияработы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.  17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.  18. Организацияработы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочнойшашлычной.  19. Организацияработы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.  20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.  21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.  22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.  23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).  25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).  26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.  27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.  28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни | |  |
| Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)  Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения  Разработка характеристики исследуемой организации питания  Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания  Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений  Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)  Разработка расчетного плана-меню  Расчет основных производственных показателей  Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам  Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)  Заключение | | 20 |
| Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)  1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:  - характеристики исследуемой организации питания  - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания  - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений  - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).  2. Составление:  - характеристики исследуемой организации питания  - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания  - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений  - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).  3. Разработка, ведение расчетов:  - расчетного плана-меню  - основных производственных показателей  4. Разработка:  - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам  - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)  5. Составление заключения | | 6 |
| Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности)итоговая по модулю (итоговая (концентрированная) практика)  Виды работ:  1. Ознакомление с Уставом организации питания.  2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.  3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.  4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.  5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.  6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.  7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.  8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.  9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.  10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.  11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.  12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.  13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.  14. Разработка различных видов меню.  15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.  16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.  17. Оценка качества готовой продукции.  18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.  19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.  20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.  21. Правилаотпускаиподачисучётомсовместимостиивзаимозаменяемости сырья и продуктов.  22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.  23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.  24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.  25. Ознакомление сГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.  26. Ознакомлениесисточникамипоступлениясырья,порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.  27. Участиевзаполнениидоверенности,ознакомлениис составлениемсчёта-фактуры,товарнойнакладной,актаоб установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальныхценностей,участиевсоставлении закупочного акта.  28. Ознакомлениеспорядкомзаполнениядокументовпо производству.  29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпусктоваров.Ознакомлениеспорядкомзаполненияи участиевсоставлениидневногозаборноголиста,актанаотпускпитания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни,ведомостиучётадвиженияпродуктовитарынакухне.  30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений  31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.  32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.  33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.  34. Ознакомлениесосновнымикатегориямипроизводственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями кнему,организациейипланированиемеготруда.  35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).  36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).  37. Ознакомлениесдействующейсистемойматериальногои нематериальногостимулирования труда.Изучениеобязанностейменеджера(зав.производством)поподборуи расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.  38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.  39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.  40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятииположениемобоплатетруда,порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.  41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. | | 144 |
| консультации | | 6 |
| Экзамен по модулю | | 12 |
| Всего | | 297 |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 6.1.  Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;  правильность последовательности расположения блюд в меню;  соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;  точность расчета цены блюда по меню;  актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ПК 6.2.  Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями  ПК 6.3.  Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала  ПК 6.4.  Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  ПК 6.5.  Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;  правильность выбора, оформления бланков;  правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;  правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;  правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;  правильность составления графика выхода на работу;  адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;  правильность составления должностной инструкции повара;  соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;  адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;  адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;  правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;  адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;  точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;  адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;  адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;  соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;  точность выбора методов обучения, инструктирования;  актуальность составленной программы обучения персонала;  оценивать результаты обучения |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы,  - курсовой работы  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| ОК.03  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| ОК. 05  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |
| ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| ОК 10.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)

ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности- процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для простой и средней сложности кулинарной продукции и и процесс приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий.

Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК02. | 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 |

Перечень профессиональных компетенций

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

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ПК 7.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 7.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 7.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 7.4. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 7.5. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 7.6. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 7.7. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 7.8. | Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные. |
| ПК 7.9. | Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные. |

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для  простых блюд;  расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;  организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для простых блюд;  контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; |
| уметь | органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для простых блюд;  проводить расчеты по формулам;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых блюд;  выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для простых блюд;  обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы; |
| знания | ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для простых правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;  виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых блюд;  способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;  основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;  методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления простых блюд;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;  технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;  варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления простых блюд;  актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;  правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;  требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде |
| Иметь практический опыт | приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; |
| уметь | - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, | мучных и кондитерских изделий;  - оценивать качество готовых изделий  - презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию под руководством кондитера  - Готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание затраты на приготовление.  - профессионально реагировать на неожиданные ситуации  - Комбинировать вкус, текстуру и цвет |
| знания | ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,  - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила поведения бракеража;  - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, - правила их безопасного использования  - сочетания цветов, вкусов и текстур  - разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме  методы приготовления, хранения и подачи  - особенности национальных традиций  - ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | | Объем  часов |
| МДК.07.01. Технология продукции общественного питания | | | 119 |
| Раздел 1. Обработка сырья и технология приготовления простых блюд. | | | 119 |
| Тема 1.1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов. | Содержание | | 13 |
| 1  2  3  4  5  6  7 | Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.  Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей. Приготовление полуфабрикатов.  Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.  Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.  Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей.  Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов.  Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации | 6 |
|  | Практические занятия | 7 |
| 1 | Определение массы отходов при механической обработке. | 1 |
| Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости. |
|  | Лабораторная работа | 6 |
| 1 | Приготовление полуфабрикатов из овощей. Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов из овощей. |  |
|  | Внеаудиторная самостоятельная работа | 2 |
| 2 | Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них»  Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации» |  |
| Тема 1.2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. | Содержание | | 12 |
|  | Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога. | 4 |
|  | Способы минимизации отходов при подготовке продуктов Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи. |
|  | Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное использование. |
|  | Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога Отпуск, требования к качеству. |
| 5. | Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд. |
| Практические занятия | | 8 |
| 1 | Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. | 2 |
|  | Лабораторная работа | 6 |
| 1 | Приготовление блюд из яиц, творога. Органолептическая оценка качества сырья и готового блюда. |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | 2 |
|  | 1  2  3 | Составление таблиц «Требования к качеству круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога»  Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога». |  |
| .Тема 1.3. Приготовление супов и соусов. | Содержание | | 13 |
|  | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок. Температурный режим и правила приготовления молочных, холодных и сладких супов Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража. | 2 |
| 2. | Классификация, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Температурный режим и правила приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления основного белого соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент и особенности приготовления производных от красного и белого соусов. Температурный режим и правила приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов различных консистенций, яично-масляных соусов, соусов на уксусе. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража. | 3 |
| Практические занятия | | 8  2 |
|  | Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов. |
|  | Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов. |
|  | Разработка технологических карт |
|  | Лабораторная работа | 6 |
| 1 | Приготовление супов. Органолептическая оценка качества сырья и готового блюда. |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | 2 |
| 1 | Разработка технологических карт . |
| 2 | Составление таблиц «Требования к качеству супов и сроки реализации». |
| Тема 1.4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы. | Содержание | | 15 |
|  | Классификация, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования | 7 |
|  | Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. |
|  | Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. |
|  | Классификация готовых блюд из рыбы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жареной, запеченной и тушеной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске. |
|  | Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. |  |
| Практические занятия | | 8  2 |
|  |  | Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт. |  |
| Лабораторная работа | | 6 |
| Приготовление блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества сырья и готового блюда. | |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | 2 |
| 1. | Разработка технологических карт.  Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, сроки реализации» |
| Тема 1.5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы. | Содержание | | 15 |
|  | Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. | 7 |
|  | Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов. |
|  | Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых. |
|  | Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации. |
|  | Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования. |
|  | Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и птицы. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса. |
|  | Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы. |
|  | Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы. |
| Практические занятия | | 8  2 |
| Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья.  Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.  Составление технологических карт | |
| Лабораторная работа | | 6 |
| Приготовление блюд из мяса. Органолептическая оценка качества сырья и готового блюда. | |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | 2 |
| 1. | Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы, сроки реализации» |
| Тема 1.6. Обработка сырья и приготовление холодных блюд и закусок. | Содержание | | 8 |
| 1. | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. | 6 |
| 2. | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. |
| 3. | Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья |
| 4. | Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования. |
| 5. | Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических 19 3. 4. 5. операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. |
| 6. | Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. |
| 7. | Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок |
| Практические занятия | | 2 |
|  | Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, изготовляемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт. |
| Внеаудиторная самостоятельная работа: | | 2 |
| 1 | Работа с литературой и сборником рецептур. Разработка технологических карт Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации». |
| Тема 1.7. Обработка сырья и приготовление сладких блюд и напитков | Содержание | | 13 |
| 1 | Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд. | 7 |
| 2 | Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд. |
| 3 | Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Приготовление горячих сладких блюд. |
| 4 | Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации. |
| 5 | Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. |
| 6 | Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад). Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления. |
| 7 | Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска. |
| 8 | Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков. |
| 9 | Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков их хранения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков. |
| Лабораторная работа | | 6 |
| 1  2  3 | Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд; горячих сладких блюд; горячих и холодных напитков.  Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.  Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование |  |
| Промежуточная аттестация | | | 12 |
| Консультации | | | 6 |
| МДК 07.02. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. | | | 116 |
| Раздел 2. Подготовка сырья и приготовление мучных кондитерских изделий. | | | 116 |
| Тема 2.1.Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству | Содержание | | 3 |
| 1 | Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Мука и крахмал. Сахар-песок и его заменители, мед, патока. Яйца и яичные продукты. |  |
| 2 | Молоко и молочные продукты. Масло сливочное, маргарин, жиры для жарения и масла растительные. Овощи, грибы, плоды, ягоды и крупы |
| 3 | Мясные и рыбные продукты. Пищевые добавки. Разрыхлители теста. Пряности, вкусовые продукты и ароматизаторы. Желирующие вещества |
| Тема 2.2. Изготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Тепловая обработка сырья. | Содержание | | 10 |
| 1 | Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов, и их расчеты. Фарши. Приготовление и рецептуры несладких фаршей и сладких начинок | 5 |
| 2 | Сиропы, помада, фруктовая начинка, желе. Характеристика и рецептуры сиропов, помад, фруктовой начинке и желе. |
| 3 | Кремы и смеси. Характеристика кремов и смесей. |
| Практические занятия | | 4 |
| 1  2  3 | Решение ситуационных задач.  Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.  Составление технологических карт |  |
| Тема 2.3. Замешивание  теста и способы его разрыхления. | Содержание | | 4 |
| 1 | Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании. | 2 |
| Практические занятия | | 2 |
| 1  2 | Решение ситуационных задач.  Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. |  |
| Тема 2.4. Дрожжевое тесто и изделия из него. | Содержание | | 12 |
| 1  2 | Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекании изделий из дрожжевого теста  Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. Отделка готовых изделий. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. | 5 |
| 3 | Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. |  |
| 4 | Приготовление опарного теста. Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста. Приготовление и рецептуры жаренных изделий из теста. |  |
| 5 | Приготовление дрожжевого слоенного теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого слоенного теста. Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого слоенного теста. |  |
| 6 | Приготовление блинного теста и теста для оладий и изделий из них. 2 111 Приготовление блинного теста и теста для оладий. Приготовление и рецептуры изделий из блинного теста и теста для оладий. |  |
| Практические занятия | | 1 |
| 1 | Решение ситуационных задач. |  |
| Лабораторная работа | | 6 |
| 1 | Замес дрожжевого теста безопарным способом. |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа: | | 2 |
| 1 | Оформление технологических карт приготовления булочек. Технологическая схема приготовлений изделий из дрожжевого теста, приготовленным опарным способом. Реферат «Рецептуры теста для оладий». |  |
| Тема 2.5. Бездрожжевое тесто и изделия из него | Содержание | | 21 |
| 1 | Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий. | 8 |
| 2 | Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий. |
| 3 | Приготовление вафельного теста и изделий из него Приготовление и рецептуры изделий. |
| 4 | Приготовление пряничного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий. |
| 5 | Приготовление песочного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий. |
| 6 | Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий. |
| 7 | Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий. |
| 8 | Приготовление слоеного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий. |
| 9 | Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий. |
| 10 | Приготовление и рецептура печенья из воздушного теста. Приготовление и рецептуры изделий. |  |
| Практические занятия | | 7 |
| 1  2 | Решение ситуационных задач.  Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.  Составление технологических карт. | 1 |
| Лабораторная работа  Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. | | 6 |
| Тема 2.6.Украшение для пирожных и тортов. | Содержание | | 3 |
| 1 | Украшения из крема, желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. | 1 |
| 2 | Украшения из помады, глазури, кондира и сахарных мастик. |  |
| Практические занятия | | 2 |
| 1  2 | Решение ситуационных задач.  Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа: | | 2 |
|  | 1 | Составление таблицы «Виды отделочных полуфабрикатов». |  |
| Тема 2.7. Приготовление пирожных. | Содержание | | 19 |
| 1 | Характеристика пирожных и требования к ним. Приготовление и рецептуры бисквитных пирожных. | 9 |
| 2 | Приготовление и рецептуры песочных пирожных. |
| 3 | Приготовление и рецептуры слоеных пирожных. |
| 4 | Приготовление и рецептуры заварных пирожных. |
| 5 | Приготовление и рецептуры воздушных пирожных. |
| 6 | Приготовление и рецептуры миндальных пирожных. |
| 7 | Приготовление и рецептуры пирожных крошковых. Десертных. |
| Практические занятия | | 4 |
| 1  2  3 | Решение ситуационных задач.  Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.  Составление технологических карт |  |
| Лабораторная работа  Приготовление пирожных. | | 6 |
| Тема 2.8..Приготовление тортов. | Содержание | | 12 |
| 1 | Характеристика тортов. | 6 |
| 2 | Приготовление и рецептура бисквитных ,песочных, слоеных тортов. |
| 3 | Приготовление и рецептуры миндальных, воздушно-ореховых, воздушных тортов. |
|  | 4 | Хранение и транспортирование пирожных и тортов |
| Лабораторная работа | | 6 |
| 1 | Приготовление бисквитного торта. |
| Тема 2.9.Изделия пониженной калорийности. | Содержание | | 8 |
| 1 | Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности. | 4 |
| 2 | Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности. |
| 3 | Приготовление и рецептуры изделий с отварными протертыми овощами. |
| 4 | Приготовление и рецептуры изделий с низким содержанием жира |
| Практические занятия | | 4 |
| 1  2  3 | Решение ситуационных задач.  Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.  Составление технологических карт |  |
| Тема2.10. Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий | Содержание | | 6 |
| 1 | Приготовление рецептуры восточных кондитерских изделий. | 3 |
| Практические занятия | | 3 |
| 1  2  3 | Решение ситуационных задач.  Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.  Составление технологических карт |  |
| Тема2.11.Качество кондитерской продукции и контроль над ней. | Содержание | | 2 |
| 1 | Характеристика современных продуктов питания. | 1  1 |
| 2 | Методы и задачи лабораторного контроля. |
| Внеаудиторная самостоятельная работа:  Подготовить сообщение: Каков порядок взятие пробы для исследования муки и готовых изделий. Качество кондитерской продукции и контроль над ней. | | 2 |
|  | Промежуточная аттестация | | 12 |
|  | Консультации | | 6 |
| Учебная практика  Виды работ:  Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента полуфабрикатов; оценка качества сырья органолептическим методом;  Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, кондитерского сырья.  Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы. Кондитерских полуфабрикатов, оценка качества продукции органолептическим методом, хранение в охлажденном и замороженном виде.  Подготовка муки и крахмала и просеивание муки;  - подготовка сахара, меда, патоки;  - подготовка яиц и яичных продуктов;  - подготовка молока и молочных продуктов;  - подготовка масла, маргарина, жиров для жарки;  - подготовка овощей, фруктов;  - подготовка вкусовых и ароматических веществ;  - подготовка орехов и мака;  - безопасные приемы работы с электрическим оборудованием  - приготовление выпеченных полуфабрикатов.  - приготовление кексов, восточных сладостей, печенья.  - приготовление отделочных полуфабрикатов:  - приготовление пирожных, рулетов:  - приготовление тортов:  Производственная практика  Виды работ:  Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами. Хранение подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.  Подготовка муки и крахмала и просеивание муки;  - подготовка сахара, меда, патоки;  - подготовка яиц и яичных продуктов;  - подготовка молока и молочных продуктов;  - подготовка масла, маргарина, жиров для жарки;  - подготовка овощей, фруктов;  - подготовка вкусовых и ароматических веществ;  - подготовка орехов и мака;  - безопасные приемы работы с электрическим оборудованием  - приготовление выпеченных полуфабрикатов.  - приготовление кексов, восточных сладостей, печенья.  - приготовление отделочных полуфабрикатов:  - приготовление пирожных, рулетов:  - приготовление тортов | | | 144  216 |
|  | | |  |
|  | | |  |
| Всего | | | 607 |

**Раздел 5. Условия реализации образовательной программы**

5.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы

5.1.1. Специальные помещения представляют 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.

5.1.2 КГБПОУ «БПЛ», реализуя программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

5.1.2.2. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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 компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/PastryCook» (или их аналогов):

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.

Перечень специальных помещенийМатериально-техническое оснащение учебных кабинетов, лабораторий, мастерских по специальности

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс УД, ПМ | Дисциплины и МДК учебного плана | Название кабинетов и лабораторий | Перечень учебного оборудования |
| ОУП.01 | Русский язык | Кабинет русского языка и литературы | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, хрестоматии. |
| ОУП.02 | Литература | Кабинет русского языка и литературы | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, хрестоматии. |
| ОУП.03 | Иностранный язык | Кабинет иностранного языка (немецкий);  Кабинет иностранного языка (английский); | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, словари. |
| ОУП.04 | Математика | Кабинет математики; | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-математиков и др.). |
| ОУП.05 | История | кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОУП.06 | Физическая культура | Спортивный зал;  Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  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 |
| ОУП.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | Кабинет основ безопасности жизнедеятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные 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; |
| ОУП.08 | Астрономия | кабинет физики, электротехники и автоматизации производства | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия  Лабораторное оборудование. |
| ОУП.10 | Физика | кабинет физики, электротехники и автоматизации производства | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия  Лабораторное оборудование. |
| ОУП.15 | Обществознание (включая экономику и право) | кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОУП.16 | Родной язык | Кабинет русского языка и литературы | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, хрестоматии. |
| ОУПП.14 | Информатика | кабинет-лаборатория информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, 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-R или CD-RW);  учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование; |
| ОУПП.12 | Химия | кабинет химии, биологии; лаборатория химии; микробиологии, санитарии и гигиены; | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия  Лабораторное оборудование. |
| ОУПП.11 | Биология | кабинет химии, биологии; лаборатория химии; микробиологии, санитарии и гигиены; | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия  Лабораторное оборудование. |
| ДУП.01 | Основы проектной деятельности | Кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин; | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ДУП. 02 | Правовые основы профессиональной деятельности | Кабинет Обществознания | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | Спортивный зал;  Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  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 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин; | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОГСЭ.02 | История | Кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин; | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Кабинет иностранного языка (немецкий);  Кабинет иностранного языка (английский); | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, словари. |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | кабинет деловой культуры; культуры профессионального общения | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, хрестоматии. |
| ЕН.01 | Химия | Кабинет химии, биологии; лаборатория химии; микробиологии, санитарии и гигиены;  Лаборатория Химия | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия  Лабораторное оборудование.  Аппарат для дистилляции воды  Набор ареометров  Баня комбинированная лабораторная  Весы технические с разновесами  Весы аналитические с разновесами  Весы электронные учебные до 2 кг  Гигрометр (психрометр)  Колориметр-нефелометр фотоэлектрический  Колонка адсорбционная  Магнитная мешалка  Нагреватель для пробирок  рН-метр милливольметр  Печь тигельная  Спиртовка  Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями  Установка для титрования  Центрифуга демонстрационная  Шкаф сушильный  Электроплитка лабораторная  Посуда:  Бюксы  Бюретка прямая с краном или оливой  вместимостью 10 мл, 25 мл  Воронка лабораторная  Колба коническая разной емкости  Колба мерная разной емкости  Кружки фарфоровые  Палочки стеклянные  Пипетка глазная  Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью  Пипетка с делениями разной вместимостью  Пробирки Стаканы химические разной емкости  Стекла предметные  Стекла предметные с углублением для капельного анализа  Ступка и пестик  Тигли фарфоровые  Цилиндры мерные  Чашка выпарительная  Вспомогательные материалы: Банка с притертой пробкой  Бумага фильтровальная  Вата гигроскопическая  Груша резиновая для микробюреток и пипеток  Держатель для пробирок  Ерши для мойки колб и пробирок  Капсулаторка  Карандаши по стеклу  Кристаллизатор  Ножницы  Палочки графитовые  Трубки резиновые соединительные.  Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов  (штатив физический с 2-3) лапками Штатив для пробирок  Щипцы тигельные  Фильтры беззольные  Трубки стеклянные  Трубки хлоркальциевые  Стекла часовые  Эксикатор  Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек). |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | Кабинет географии; экологии, экологических основ природо-пользования; | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | кабинет организации и технологии розничной торговли; микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены; организации хранения и контроля запасов сырья; товароведения пищевых продуктов  Лаборатория Химия | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия  Лабораторное оборудование:  Аппарат для дистилляции воды  Набор ареометров  Баня комбинированная лабораторная  Весы технические с разновесами  Весы аналитические с разновесами  Весы электронные учебные до 2 кг  Гигрометр (психрометр)  Колориметр-нефелометр фотоэлектрический  Колонка адсорбционная  Магнитная мешалка  Нагреватель для пробирок  рН-метр милливольметр  Печь тигельная  Спиртовка  Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями  Установка для титрования  Центрифуга демонстрационная  Шкаф сушильный  Электроплитка лабораторная  Посуда:  Бюксы  Бюретка прямая с краном или оливой  вместимостью 10 мл, 25 мл  Воронка лабораторная  Колба коническая разной емкости  Колба мерная разной емкости  Кружки фарфоровые  Палочки стеклянные  Пипетка глазная  Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью  Пипетка с делениями разной вместимостью  Пробирки Стаканы химические разной емкости  Стекла предметные  Стекла предметные с углублением для капельного анализа  Ступка и пестик  Тигли фарфоровые  Цилиндры мерные  Чашка выпарительная  Вспомогательные материалы: Банка с притертой пробкой  Бумага фильтровальная  Вата гигроскопическая  Груша резиновая для микробюреток и пипеток  Держатель для пробирок  Ерши для мойки колб и пробирок  Капсулаторка  Карандаши по стеклу  Кристаллизатор  Ножницы  Палочки графитовые  Трубки резиновые соединительные.  Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов  (штатив физический с 2-3) лапками Штатив для пробирок  Щипцы тигельные  Фильтры беззольные  Трубки стеклянные  Трубки хлоркальциевые  Стекла часовые  Эксикатор  Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек). |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | кабинет организации и технологии розничной торговли; микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены; организации хранения и контроля запасов сырья; товароведения пищевых продуктов | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия  Лабораторное оборудование. |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ОП.04 | Организация обслуживания | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | кабинет экономики отрасли, менеджмента и управления персоналом; основ маркетинга; права, правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности; документационного обеспечения управлением | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ОП.06 | Основы предпринемательской деятельности | Кабинет математики | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | кабинет-лаборатория информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, 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-R или CD-RW);  учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование; |
| ОП.08 | Охрана труда | Кабинет основ безопасности жизнедеятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные 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.10 | Финансовая грамотность | экономики и бухгалтерского учета; предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ОП.11 | Эффективное поведение на рынке труда | экономики и бухгалтерского учета; предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет в общественном питании | экономики и бухгалтерского учета; предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ОП.13 | Сервисные технологии в ресторанном деле | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ПМ. 01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| ПМ 02  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 | | | |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| ПМ 03 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| ПМ 04М.07асность жизнедеятельностиофессиональной деятельности персоналаводствав оборудования | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |
| ПМ 05М.07асность жизнедеятельностиофессиональной деятельности персоналаводствав оборудования | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| ПМ 06М.07асность жизнедеятельностиофессиональной деятельности персоналаводствав оборудования | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | кабинет экономики отрасли, менеджмента и управления персоналом; основ маркетинга; права, правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности; документационного обеспечения управлением | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер) | | |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий |
| УП | Учебная практика | «Учебная кухня ресторана»  «Учебный кондитерский цех»; | Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).  Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные;  Пароконвектомат;  Конвекционная печь или жарочный шкаф;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль (жарочная поверхность);  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Овощерезка или процессор кухонный;  Слайсер;  Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Газовая горелка (для карамелизации);  Набор инструментов для карвинга;  Овоскоп;  Нитраттестер;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной;  Моечная ванна двухсекционная.  Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).  Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные  Конвекционная печь  Микроволновая печь  Подовая печь (для пиццы)  Расстоечный шкаф  Плита электрическая  Шкаф холодильный  Шкаф морозильный  Шкаф шоковой заморозки  Льдогенератор  Фризер  Тестораскаточная машина (настольная)  Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  Тестомесильная машина (настольная)  Миксер (погружной)  Мясорубка  Куттер или процессор кухонный  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  Пресс для пиццы  Лампа для карамели  Аппарат для темперирования шоколада  Газовая горелка (для карамелизации)  Термометр инфрокрасный  Термометр со щупом  Овоскоп  Машина для вакуумной упаковки  Производственный стол с моечной ванной  Производственный стол с деревянным покрытием  Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  Моечная ванна (двухсекционная)  Стеллаж передвижной |
| ПП | Производственная практика | Базы практик на предприятиях общественного питания  Кухня организации питания:  Кондитерский цех организации питания: | Весы настольные электронные;  Пароконвектомат;  Конвекционная печь или жар;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль (жарочная поверхность);  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Диспенсер для подогрева тарелок;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Овощерезка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Лампа для карамели;  Аппарат для темперирования шоколада;  Сифон;  Газовая горелка (для карамелизации);  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной;  Моечная ванна двухсекционная.  Весы настольные электронные  Конвекционная печь  Микроволновая печь  Подовая печь (для пиццы)  Расстоечный шкаф  Плита электрическая  Шкаф холодильный  Шкаф морозильный  Шкаф шоковой заморозки  Тестораскаточная машина (настольная)  Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  Тестомесильная машина (настольная)  Миксер (погружной)  Мясорубка  Куттер  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  Пресс для пиццы  Лампа для карамели  Аппарат для темперирования шоколада  Сифон  Газовая горелка (для карамелизации)  Термометр инфрокрасный  Термометр со щупом  Овоскоп  Машина для вакуумной упаковки  Производственный стол с моечной ванной  Производственный стол с деревянным покрытием  Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  Моечная ванна (двухсекционная)  Стеллаж передвижной |

6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс УД, ПМ | Дисциплины и МДК учебного плана | Ф.И.О.преподавателя, квалификация, уровень образования, образовательное учреждение, курсы повышения квалификации |
| ОУДБ.01 | Русский язык | Филинкова Ирина Валерьевна, ФГБОУ ВО «Алтайский гос. пед. Университет, «Русский язык и литература», бакалавр, 2019г |
| ОУДБ.21 | Литература | Шнайдер Галина Викторовна, высшее, ГОУ ВПО «Новосибирский государственный педагогический университет», «Педагогика и методика начального образования», профессиональная переподготовка ООО «Инфоурок», Учитель русского языка и литературы, 2019г |
| ОУДБ.02 | Иностранный язык | Алтапкина Наталья Геннадьевна – первая квалификационная категория, высшее,ГОУ ВПО БПУ, учитель немецкого языка, ФГБОУВПО АГПА Английский язык, КПК АКИПКРО, 2017г:  Пантелеева Дина Анатольевна – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский гос. пед. университет, учитель немецкого языка; КПК АКИПКРО, 2017г |
| ОУДБ.03 | Математика | Вишталюк Наталья Анатольевна – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский гос. пед. университет, учитель математики и информатики, КПК 2019г |
| ОУДБ.04 | История | Тютюнников Виталий Юрьевич – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский государственный пед. университет, учитель истории, КПК АИРО, 2020г |
| ОУДБ.05 | Физическая культура | Сладкомедова Елена Сергеевна – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский ГПУ, педагог по физической культуре, КПК АКИПКРО, 2018г |
| ОУДБ.06 | Основы безопасности 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 АНОДПО «Сибирский институт практической психологии, педагогики и социальной работы, 2019г |
| ОУДБ.18 | Астрономия | Мысина Ирина Александровна – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский государственный педагогический институт, учитель физики средней школы, КПК ООО «Инфоурок» , 2019г |
| ОУДБ.08 | Физика | Мысина Ирина Александровна – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский государственный педагогический институт, учитель физики средней школы, КПК АКИПКРО, 2017г |
| ОУДБ.10 | Обществознание (включая экономику и право) | Заболотникова Галина Михайловна – высшая квалификационная категория, высшее,Алтайский государственный университет, преподаватель истории и обществоведения, КПК АКИПКРО, 2017г |
| ОУДБ.16 | Родной язык | Филинкова Ирина Валерьевна, ФГБОУ ВО «Алтайский гос. пед. Университет, «Русский язык и литература», бакалавр, 2019г |
| ОУДП.07 | Информатика | Соломенникова Лариса Евгеньевна - первая; высшее, ГОУВПО «Новосибирский педагогический университет, 2006г, Учитель математики и информатики, КПК АКИПКРО, 2018г |
| ОУДБ.09 | Химия | Аксенова Татьяна Романовна – высшая квалификационная категория, высшее,Горно-Алтайский педагогический институт, учитель средней школы, биология, ООО «Инфоурок», 09.02.2019г, проф. переподготовка «Химия: теория и методика преподавания в образовательной организации |
| ОУДП.15 | Биология | Аксенова Татьяна Романовна – высшая квалификационная категория, высшее,Горно-Алтайский педагогический институт, учитель средней школы, биология, КПК АКИПКРО 2017г |
| УД.19 | Основы исследовательской деятельности | Соломенникова Лариса Евгеньевна первая кв. категория; высшее, ГОУВПО «Новосибирский педагогический университет, 2006г, Учитель математики и информатики, КПК АКИПКРО, 2018г |
| УД.19 | География Алтайского края | Ворфоломеева Галина Григорьевна – высшая квалификационная категория, высшее,Алтайский государственный педагогический институт, учитель географии, КПК АКИПКРО, 2017г |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | Сладкомедова Елена Сергеевна – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский ГПУ, педагог по физической культуре, КПК АКИПКРО, 2018г |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Заболотникова Галина Михайловна – высшая квалификационная категория, высшее,Алтайский государственный университет, преподаватель истории и обществоведения, ООО Инфоурок, проф. Переподготовка «Философия: теория и методика преподавания в образовательной организации», 2020г |
| ОГСЭ.02 | История | Тютюнников Виталий Юрьевич – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский государственный пед. университет, учитель истории, КПК АИРО, 2020г |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Алтапкина Наталья Геннадьевна – первая квалификационная категория, высшее,ГОУ ВПО БПУ, учитель немецкого языка, ФГБОУВПО АГПА Английский язык, КПК АКИПКРО, 2017г:  Пантелеева Дина Анатольевна – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский гос. пед. университет, учитель немецкого языка; КПК АКИПКРО, 2017г |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | Волошина Наталья Сергеевна – высшее, Негосударственное аккредитованное частное образовательное учреждение ВПО «Современная гуманитарная академия», 2012г,«Психология», Бакалавр психологии, КПККГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж, 2019г |
| ЕН.01 | Химия | Аксенова Татьяна Романовна – высшая квалификационная категория, высшее,Горно-Алтайский педагогический институт, учитель средней школы, биология, ООО «Инфоурок», 09.02.2019г, проф. переподготовка «Химия: теория и методика преподавания в образовательной организации |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | Ворфоломеева Галина Григорьевна – высшая квалификационная категория, высшее,Алтайский государственный педагогический институт, учитель географии, КПК АКИПКРО, 2017г |
| ОП.09 | 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 АНОДПО «Сибирский институт практической психологии, педагогики и социальной работы, 2019г |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | Гольм Оксана Николаевна – среднее профессиональное, КГОУ СПО «Славгородский аграрный техникум», коммерсант, ООО «Образовательный центр» г. Славгород, проф. переподготовка «Бухгалтерский учет», «Бухгалтер», 2018г |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | Гольм Оксана Николаевна – среднее профессиональное, КГОУ СПО «Славгородский аграрный техникум», коммерсант, ООО «Образовательный центр» г. Славгород, проф. переподготовка «Бухгалтерский учет», «Бухгалтер», 2018г |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК АИРО 2020г  Поддубная Анжела Владимировна, мастер п/о – среднее профессиональное, Алтайский техникум  механизации и учёта, Бухгалтер, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», 2017г, КПК 2019г  Сытник Анастасия Валерьевна, мастер п/о – среднее профессиональное,Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и права Алтайского крайпотребсоюза, технолог, КПК 2019г |
| ОП.04 | Организация обслуживания | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК АИРО 2020г |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Горенинских Светлана Владимировна, высшее, ГОУВПО «Алтайский государственный технический университет им. И,И,Ползунова, Информатик-экономист, ООО «Инфоурок» проф переподготовка, 2018г |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | Ананьева Ольга Сергеевна, АНО ВО «Национальный институт бизнеса, юриспруденция, бакалавр. 2016г, проф переподготовка ООО «Инфоурок», «обществознание: теория и методика преподавания в ОО», 2019г |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Рыкунова Нэлли Витальевна – высшее, Славгородский пед колледж, 2006г, учитель информатики;ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет 2012г, Информатика в экономике;КПК АНО ДО «Сибирский институт непрерывного дополнительного образования  Учитель информатики. Преподавание предмета «Информатика» в условиях реализации ФГОС, 2017г |
| ОП.08 | 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 АНОДПО «Сибирский институт практической психологии, педагогики и социальной работы, 2019г |
| ОП.10 | Финансовая грамотность | Гольм Оксана Николаевна – среднее профессиональное, КГОУ СПО «Славгородский аграрный техникум», коммерсант, ООО «Образовательный центр» г. Славгород, проф. переподготовка «Бухгалтерский учет», «Бухгалтер», 2018г |
| ОП.11 | Эффективное поведение на рынке труда | Утешова Анна Леонидовна – высшее, НОУ ВПО «Московская академия предпринимательства при правительстве Москвы», менеджер |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет в общественном питании | Горенинских Светлана Владимировна, высшее, ГОУВПО «Алтайский государственный технический университет им. И,И,Ползунова, Информатик-экономист, ООО «Инфоурок» проф переподготовка, 2018г |
| ОП.13 | Сервисные технологии в ресторанном деле | Чепрасова Ольга Александровна– высшее,Сибирский университет потребительской  кооперации,«Технология продуктов общественного питания», инженер, КПК АКИПКРО, 2017г |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК АИРО 2020г |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК АИРО 2020г |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК АИРО 2020г |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК АИРО 2020г |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК АИРО 2020г |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК АИРО 2020г |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК АИРО 2020г |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК АИРО 2020г |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК АИРО 2020г |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК АИРО 2020г |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | Чепрасова Ольга Александровна, высшее, высшая кв. категория, Сибирский университет потребительской кооперации, 2011г, КПК 2020г |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК АИРО 2020г |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий |
| УП | Учебная практика | Поддубная Анжела Владимировна, мастер п/о – среднее профессиональное, Алтайский техникум  механизации и учёта, Бухгалтер, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», 2017г  Сытник Анастасия Валерьевна, мастер п/о – среднее профессиональное,Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и права Алтайского крайпотребсоюза, технолог, КПК 2018г |

**3.7. Программа развития универсальных учебных действий**

Программа развития универсальных учебных действий (УУД) сформирована в соответствии ФГОС СОО и содержит информацию о характеристиках, функциях и способах оценивания УУД, а также описание особенностей, направлений и условий реализации учебноисследовательской и проектной деятельности.

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 преподавателями и сверстниками;

– способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Программа направлена на:

реализацию требований Стандарта к личностным и метапредметным результатам− освоения основной образовательной программы;

повышение эффективности освоения обучающимися основной образовательной− программы, а также усвоения 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, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных универсальных учебных действий, способности их использования в учебной, познавательной и социальной практике;

формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной− деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построения индивидуального образовательного маршрута;

решение задач общекультурного, личностного и познавательного развития− обучающихся;

повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий,− формирование научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, учебноисследовательской, проектной и социальной деятельности;

создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебноисследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной− работы по подготовке и защите индивидуальных проектов;

формирование навыков участия в различных формах организации учебноисследовательской и проектной деятельности (творческие конкурсы, научные общества,− научно-практические конференции, олимпиады, национальные образовательные программы и другие формы), возможность получения практико-ориентированного результата;

практическую направленность проводимых исследований и индивидуальных− проектов;

возможность практического использования приобретенных обучающимися− коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля;

подготовку к осознанному выбору дальнейшего образования и профессиональной− деятельности.

**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**

**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 образовательной организации, в том числе в профессиональной и социальной.

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

– организацию взаимодействия преподавателей и обучающихся по совершенствованию навыков проектной и исследовательской деятельности, сформированных на предыдущих этапах обучения, таким образом, чтобы стало возможным максимально широкое и разнообразное применение универсальных учебных действий в новых для обучающихся ситуациях;

– обеспечение взаимосвязи способов организации аудиторной и внаудиторной деятельности обучающихся по совершенствованию владения УУД, в том числе на материале содержания учебных предметов;

– включение развивающих задач, способствующих совершенствованию универсальных учебных действий, как в аудиторную, так и во внеаудиторную деятельность обучающихся.

Формирование системы универсальных учебных действий осуществляется с учетом возрастных особенностей развития личностной и познавательной сфер обучающихся. УУД представляют собой целостную взаимосвязанную систему, определяемую общей логикой возрастного развития. Отличительные особенности возраста обучающихся: активное формирование чувства взрослости, выработка мировоззрения, убеждений, характера и жизненного самоопределения.

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

*Понятие «универсальные учебные действия (УУД)» в широком смысле:*

умение учиться, т.е. способность субъекта к саморазвитию и самосовершенствованию путем сознательного и активного присвоения нового социального опыта.

*Понятие «универсальные учебные действия (УУД)» в узком (собственно психологическом) смысле:* совокупность способов действий обучающихся, обеспечивающих самостоятельное усвоение новых знаний, формирование умений, включая организацию этого процесса.

Функции универсальных учебных действий:

обеспечение возможностей обучающегося самостоятельно осуществлять− образовательную деятельность, ставить учебные цели, искать и использовать необходимые средства и способы достижения, контролировать и оценивать процесс и результаты деятельности;

создание условий для развития личности и ее самореализации на основе готовности− к непрерывному образованию, компетентности «научить учиться», толерантности жизни в поликультурном обществе, высокой социальной и профессиональной мобильности;

обеспечение успешного усвоения знаний, умений и навыков и формирование− картины мира и компетентностей в любой предметной области познания.

*Состав универсальных учебных действий:* личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

*Характеристика универсальных учебных действий*

Универсальные учебные действия выделяются на основе анализа характеристик учебной деятельности и процесса усвоения, а именно, в соответствии:

- со структурными компонентами целенаправленной учебной деятельности;

− с этапами процесса усвоения;

− с формой реализации учебной деятельности;

− в совместной деятельности и учебном сотрудничестве с преподавателем и− сверстниками или самостоятельно.

*Личностные УУД* обеспечивают:

- ценностно-смысловую ориентацию учащихся;

− знание моральных норм;− умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами;

− умение выделять нравственный аспект поведения.

*Регулятивные УУД* обеспечивают обучащимся организацию их учебной деятельности:

целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже− известно и усвоено обучащимися, и того, что еще неизвестно;

планирование – определение последовательности промежуточных целей с учетом− конечного результата, составление плана и последовательности действий;

прогнозирование – предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его− временных характеристик;

контроль – сличение способа действий и его результата с заданным эталоном с− целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;

коррекция – внесение необхо−димых дополнений и корректив в план, и способ действия;

оценка – осознание уровня и качества усвоения;

саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию и− к преодолению препятствий.

*Познавательные УУД:*

- общеучебные:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

−поиск и выделение необходимой информации; применение методов− информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

-структурирование знаний;

− осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и− письменной форме;

- выбор наиболее эффективных способов решения задачи в зависимости от− конкретных условий;

- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов− деятельности. смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости− от цели;

- извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей;

- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов− деятельности;

- моделирование− преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены− существенные характеристики объекта (пространственно-графическая или знаковосимволическая);

- преобразование модели с целью выявления общих законов.

логические:

анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных);

− синтез – составление целого из частей;− сравнение с целью выявления черт сходства и черт различия, соответствия и− несоответствия;

выбор оснований и критериев для сравнения, сериации, классификации объектов;

− подведение под понятие, выведение следствий;

− установление причинно-следственных связей;

− построение логической цепи рассуждений;

− доказательство;

− выдвижение гипотез и их обоснование.

постановка и решение проблемы:

- формулирование проблемы;

− самостоятельное создание способов решения проблемы творческого и поискового− характера.

*Коммуникативные УУД* обеспечивают социальную компетентность и учет позиции других людей, партнеров по общению или деятельности; умение слушать и вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

К коммуникативным действиям относятся:

- планирование учебного сотрудничества с преподавателем и со сверстниками –− определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

постановка вопросов;

− разрешение конфликтов;

− управление поведением партнера, контроль, коррекция, оценка его действий.− умение полно и точно выражать свои мысли в соответствие с задачами и условиями− коммуникации;

- владение монологической и диалогической формами речи.

С точки зрения информационной деятельности знаково-символические УУД являются системообразующими для всех остальных видов УУД, поскольку все они, в той или иной мере, обращаются к информационным, знаково-символическим моделям.

УУД в образовательном процессе направлены на формирование личностных и метапредметных результатов освоения ФГОС среднего общего образования в пределах ОПОП.

Личностные результаты отражают:

1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

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

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

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

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социальноэкономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты отражают:

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

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

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Формирование УУД является целенаправленным, системным процессом, который реализуется через все предметные области и внеурочную деятельность. Каждая из предметных областей учебного плана, помимо прямого эффекта обучения, вносит свой вклад в формирование универсальных учебных действий

Требования к развитию универсальных учебных действий находят отражение в планируемых результатах освоения программ учебных дисциплин. Каждый учебный предмет в зависимости от ее содержания и способов организации учебной деятельности, обучающихся раскрывает определенные возможности для формирования универсальных учебных действий.

Связь универсальных учебных действий с содержанием учебных дисциплин определяется положениями:

1. УУД представляют собой целостную систему, в которой можно выделить взаимосвязанные и взаимно обусловливающие виды действий.

2. Формирование УУД является целенаправленным, системным процессом, который реализуется через все предметные области и внеурочную деятельность.

3. Заданные стандартом УУД определяют акценты в отборе содержания, планировании и организации образовательного процесса с учетом возрастно-психологических особенностей обучающихся.

4. Способы учета уровня их сформированности – в требованиях к результатам освоения учебных программ по каждому предмету и в программах внеурочной деятельности.

В результате изучения общеобразовательных учебных дисциплин, а также в ходе внеурочной деятельности у обучающихся, освоивших среднее общее образование в пределах ОПОП, будут сформированы личностные, регулятивные, коммуникативные и познавательные универсальные учебные действия, необходимые в последующем в профессиональной деятельности.

Учебные предметы «Русский язык», «Родной язык» способствуют формированию УУД:

личностных:

- уважение к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

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

регулятивных:

- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность - речевого самосовершенствования;

- умение планировать собственную деятельность;

познавательных:

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебнонаучных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

коммуникативных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками и взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

Учебный предмет «Литература» способствует формированию УУД:

личностных:

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

-саморазвитие и самовоспитание в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

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

- эстетическое отношение к миру;

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

регулятивных:

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

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

познавательных:

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

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

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

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

коммуникативных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками и взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

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

Учебный предмет «Иностранный язык» способствует формированию УУД:

личностных:

- ценностное отношение к языку как культурному феномену и средству отображения - развития общества, его истории и духовной культуры;

- представление о достижениях национальных культур, о роли иностранного языка и культуры в развитии мировой культуры;

- осознание своего места в поликультурном мире;

- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием иностранного языка, так и в сфере иностранного языка; регулятивных:

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

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

познавательных:

- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

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

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

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

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

коммуникативных:

- готовность и способность вести диалог на изучаемом иностранном языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

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

- владение всеми разными речевой деятельности на иностранном языке: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом.

Учебный предмет «Математика» способствует формированию УУД:

личностных:

- умение применять математические знания и умения, необходимые в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

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

регулятивных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;

самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;

использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;

выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- умение проявлять целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуицию, развитость пространственных представлений;

способность воспринимать красоту и гармонию мира;

познавательных:

- умение логически мыслить, иметь пространственное воображение, владеть алгоритмической культурой, критичностью мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

- умение самостоятельно осуществлять творческую и ответственную деятельность;

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

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- умение осуществлять самостоятельно информационно-познавательную деятельность, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение осуществлять познавательную рефлексию как осознание совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

коммуникативных:

- умение работать в коллективе, осуществлять сотрудничество со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- умение владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

Учебный предмет «История» способствует формированию УУД:

личностных:

- осознание себя членом российского общества: формирование российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

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

- саморазвитие и самовоспитание в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

регулятивных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

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

познавательных:

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

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

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

коммуникативных:

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.

Учебный предмет «Физическая культура» способствует формированию УУД:

личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

- формирование устойчивой мотивации к здоровому образу жизни, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек:

курения, употребления алкоголя, наркотиков;

- умение самостоятельного использования физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

- умение творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

- умение применять систему значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции (патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, готовность к служению Отечеству, его защите), в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

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

регулятивных:

- умение использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

- умение построения индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

познавательных:

- применение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

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

коммуникативных:

- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности.

Учебный предмет «Основы безопасности жизнедеятельности» способствует формированию УУД:

личностных:

- умение защищать жизненно важные интересы личности от внешних и внутренних угроз;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

- умение ответственно относиться к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

- умение вести здоровый образ жизни;

- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

регулятивных:

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- умение соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

познавательных:

- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера - умение формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;

обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- умение воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

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

- умение применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

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

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

- приобретение опыта локализации возможных опасных – ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

коммуникативных:

- умение выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- умение взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- умение информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях.

Учебный предмет «Астрономия» обеспечивает формирование УУД:

личностных:

– умение управлять своей познавательной деятельностью, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию;

– формирование познавательной и информационной культуры, в том числе навыков самостоятельной работы с книгами и техническими средствами информационных технологий;

– убежденность в возможности познания законов природы и их использования на благо развития человеческой цивилизации;

– умение находить адекватные способы поведения, взаимодействия и сотрудничества в процессе учебной и внеучебной деятельности;

регулятивных:

– умение самостоятельно определять цели, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

– умение оценивать ресурсы, необходимые для достижения поставленной ранее цели, организовывать их эффективный поиск;

– умение определять несколько путей достижения поставленной цели, выбирать оптимальный путь достижения цели;

познавательных:

– умение критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций;

– умение использовать различные модельно-схематические средства для представления выявленных в информационных источниках противоречий;

– умение осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;

– умение выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;

коммуникативных:

– умение осуществлять деловую коммуникацию (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами);

– умение развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;

– умение согласовывать позиции членов команды в процессе работы над общим продуктом/решением;

– умение представлять публично результаты индивидуальной и групповой деятельности как перед знакомой, так и перед незнакомой аудиторией.

Учебный предмет «Информатика» способствует формированию УУД:

личностных:

- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационнокоммуникационных компетенций;

регулятивных:

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации; познавательных:

- умение осуществлять самостоятельную и творческую деятельность с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

коммуникативных:

-умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий.

Учебный предмет «Физика» способствует формированию УУД:

личностных:

- умение осуществлять физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

- готовность к продолжению образования и 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;

регулятивных:

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

познавательных:

- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

- умение использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

- умение использовать основные интеллектуальные операции: постановка задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

коммуникативных:

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.

Учебный предмет «Основы проектной деятельности» способствует формированию УУД:

личностных:

- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационнокоммуникационных компетенций;

регулятивных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- способность к речевому самоконтролю;

оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

- умение планировать собственную деятельность;

познавательных:

- 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: учебнонаучных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

коммуникативных:

– владение разными видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

– владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий.

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций.

**3. Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий**

Основные требования ко всем форматам аудиторной и внеаудиторной деятельности, направленной на формирование универсальных учебных действий на уровне получения среднего общего образования в пределах ОПОП:

– 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 возможности конвертировать все образовательные достижения обучающихся, полученные вне рамок образовательной организации, в результаты в форматах, принятых в данной образовательной организации (оценки, портфолио и т. п.); – обеспечение наличия образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, носящие 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.

*Формирование личностных универсальных учебных действий*

Задачи, формирующие личностные универсальные учебные действия направлены на личностное самоопределение, развитие Я-концепции, смыслообразование, мотивацию, нравственно-этическое оценивание.

*Формирование познавательных универсальных учебных действий*

Задачи должны быть сконструированы таким образом, чтобы формировать у обучающихся умения:

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 познавательных УУД обеспечивается созданием условий для восстановления межпредметных связей, формирования рефлексии обучающегося и формирования метапредметных понятий и представлений.

Для обеспечения формирования познавательных УУД предусмотрено организовать учебно-исследовательскую работу обучающихся (индивидуальный проект), которая предполагает:

– выбор тематики исследования, связанной с новейшими достижениями в области науки и технологий;

– выбор тематики исследований, направленных на изучение проблем местного сообщества, региона, мира в целом.

*Формирование коммуникативных универсальных учебных действий* Принципиальное отличие образовательной среды – открытость. Это предоставляет дополнительные возможности для организации и обеспечения ситуаций, в которых обучающийся сможет самостоятельно ставить цель продуктивного взаимодействия с другими людьми, сообществами и организациями и достигать ее.

Открытость образовательной среды позволяет обеспечивать возможность коммуникации:

– с обучающимися других образовательных организаций;

– представителями местного сообщества, бизнес-структур, культурной и научной общественности для выполнения учебно-исследовательских работ и реализации проектов;

– представителями власти, местного самоуправления и др.

Такое разнообразие выстраиваемых связей позволяет обучающимся самостоятельно ставить цели коммуникации, выбирать партнеров и способ поведения во время коммуникации, освоение культурных и социальных норм общения с представителями различных сообществ.

К типичным образовательным событиям и форматам, позволяющим обеспечивать использование всех возможностей коммуникации, относятся:

– комплексные задачи, направленные на решение актуальных проблем, лежащих в ближайшем будущем обучающихся: выбор дальнейшей образовательной или рабочей траектории, определение жизненных стратегий и т.п.;

– комплексные задачи, направленные на решение проблем местного сообщества;

– социальные проекты, направленные на улучшение жизни местного сообщества.

К таким проектам относятся:

а) участие в волонтерских акциях и движениях, самостоятельная организация волонтерских акций; б) участие в благотворительных акциях и движениях, самостоятельная организация благотворительных акций; в) создание и реализация социальных проектов разного масштаба и направленности, выходящих за рамки образовательной организации; – получение предметных знаний в структурах, альтернативных образовательной организации: а) в заочных и дистанционных образовательных организациях; б) участие в дистанционных конкурсах и олимпиадах; в) самостоятельное освоение отдельных предметов и курсов; г) самостоятельное освоение дополнительных иностранных языков.

*Формирование регулятивных универсальных учебных действий*

Формирование регулятивных УУД обеспечивается созданием условий для самостоятельного целенаправленного действия обучающегося.

Для формирования регулятивных учебных действий целесообразно использовать возможности самостоятельного формирования элементов индивидуальной образовательной траектории. Например:

а) самостоятельное изучение дополнительных иностранных языков с последующей сертификацией;

б) самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебных предметов;

в) самостоятельное обучение в заочных и дистанционных образовательных организациях;

г) самостоятельное определение темы проекта, методов и способов его реализации, источников ресурсов, необходимых для реализации проекта;

д) самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов: информационными источниками, фондами, представителями власти и т. п.;

е) самостоятельное управление ресурсами, в том числе нематериальными;

ж) презентация результатов проектной работы на различных этапах ее реализации.

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

Одним из путей формирования УУД является включение обучающихся в учебноисследовательскую и проектную деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

Учебно-исследовательская деятельность обучающихся – деятельность обучающихся, связанная с решением творческой, исследовательской задачи с заранее неизвестным решением (в отличие от практикума, служащего для иллюстрации тех или иных законов природы) и предполагающая наличие основных этапов, характерных для исследования в научной сфере, нормированная исходя из принятых в науке традиций.

Проектная деятельность обучающихся — совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность обучающихся, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата деятельности. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта) и реализации проекта, включая его осмысление и рефлексию результатов деятельности.

Учебно-исследовательская и проектная деятельность имеют как общие, так и специфические черты.

К общим характеристикам следует отнести:

практически значимые цели и задачи учебно-исследовательской и проектной− деятельности;

структуру проектной и учебно-исследовательской деятельности, которая включает− общие компоненты: анализ актуальности проводимого исследования; целеполагание, формулировку задач, которые следует решить; выбор средств и методов, адекватных поставленным целям; планирование, определение последовательности и сроков работ; проведение проектных работ или исследования; оформление результатов работ в соответствии с замыслом проекта или целями исследования;

представление результатов в соответствующем для использования виде;

компетентность в выбранной сфере исследования, творческую активность,− собранность, аккуратность, целеустремленность, высокую мотивацию.

Итогами проектной и учебно-исследовательской деятельности следует считать не столько предметные результаты, сколько интеллектуальное, личностное развитие студентов, рост их компетентности в выбранной для исследования или проекта сфере, формирование умения сотрудничать в коллективе и самостоятельно работать, уяснение сущности творческой исследовательской и проектной работы, которая рассматривается как показатель успешности (не успешности) исследовательской деятельности.

Специфические черты (различия) проектной и учебно-исследовательской деятельности:

Проект направлен на получение конкретного запланированного результата – продукта, обладающего определенными свойствами, и который необходим для конкретного использования. В ходе исследования организуется поиск в какой-то области, формулируются отдельные характеристики итогов работ. Отрицательный результат есть тоже результат.

Реализацию проектных работ предваряет представление о будущем проекте, планирование процесса создания продукта и реализации этого плана. Результат проекта должен быть точно соотнесен со всеми характеристиками, сформулированными в его замысле.

Логика построения исследовательской деятельности включает формулировку проблемы исследования, выдвижение гипотезы (для решения этой проблемы) и последующую экспериментальную или модельную проверку выдвинутых предположений.

Ценность учебно-исследовательской работы определяется возможностью обучающихся посмотреть на различные проблемы с позиции ученых, занимающихся научным исследованием.

Формы организации учебно-исследовательской деятельности на уроках могут быть следующими:

урок-исследование, урок-лаборатория, урок-творческий отчет, урок изобретательства,− урок-рассказ об ученых, урок-защита исследовательских проектов, урок-экспертиза, урок «Патент на открытие», урок открытых мыслей;

учебный эксперимент, который позволяет организовать освоение таких элементов− исследовательской деятельности, как планирование и проведение эксперимента, обработка и анализ его результатов;

домашнее задание исследовательского характера может сочетать в себе разнообразные− виды, причем позволяет провести учебное исследование, достаточно протяженное во времени.

Формы организации учебно-исследовательской деятельности во внеурочной деятельности могут быть следующими:

экскурсии с четко обозначенными образовательными целями, программой− деятельности, продуманными формами контроля;

курсы внеурочной деятельности;

− научное общество обучающихся – форма внеурочной деятельности, которая сочетает− работу над учебными исследованиями, коллективное обсуждение промежуточных и итоговых результатов, организацию круглых столов, дискуссий, интеллектуальных игр, публичных защит, конференций и др., а также включает встречи с представителями науки и образования, экскурсии в учреждения науки и образования, сотрудничество с научными объединениями других образовательных учреждений;

участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах, конференциях, в том числе− дистанционных, предметных неделях, интеллектуальных марафонах, что предполагает выполнение ими учебных исследований или их элементов в рамках данных мероприятий.

Результатом деятельности студента, показывающей владение навыками учебноисследовательской, проектной и социальной деятельности, овладение метапредметными результатами с соответствие с требованиями стандарта, является индивидуальный проект. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Обучающимися на этапе получения среднего общего образования в пределах ОПОП выполняется индивидуальный проект.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности: познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, информационной, прикладной, инновационной, конструкторской, инженерной или иной. В функцию руководителя входит: помощь обучающимся в определении цели, задач, актуальности, практической значимости проекта, консультации по содержанию и оформлению проекта, помощь в подготовке к защите проекта, другая помощь.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской− деятельности, критического мышления;

способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной− деятельности;

сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного− применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования,− планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта.

Обучающиеся самостоятельно формулируют цель, определяют задачи, описывают необходимые ресурсы и др. Начинают использоваться элементы математического моделирования и анализа как инструмента интерпретации результатов исследования. Обучающийся определяет параметры и критерии успешности реализации проекта.

Учебным планом предусмотрено представление результатов проектной деятельности – защита индивидуального проекта.

**5. Описание основных направлений учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся**

Возможными направлениями проектной и учебно-исследовательской деятельности являются: исследовательское, инженерное, прикладное, бизнес-проектирование, информационное, социальное, игровое, творческое.

Приоритетными направлениями являются:

исследовательское;− практико-ориентированное;

− информационное;

− творческое.

*Исследовательский проект*

Представляет собой подлинно научное исследование, включающее обоснование актуальности избранной темы, обозначение задач исследования, обязательное выдвижение гипотезы с последующей ее проверкой, обсуждение полученных результатов. Используются методы современной науки: эксперимент, моделирование, социологический опрос и др.

*Практико-ориентированный проект*

Нацелен на социальные интересы участников проекта. Продукт заранее определен и может быть использован в учебной и внеаудиторной деятельности. Продукты разнообразны – от учебного пособия (листовка) до рекомендаций по сохранению здоровья. Важно оценить реальность использования продукта на практике и его способность решить поставленную проблему.

*Информационный проект*

Направлен на сбор информации о каком-то объекте, явлении с целью ее анализа, обобщения и представления для широкой аудитории. Выходом такого проекта является публикация, в том числе в Интернете. Результатом такого проекта может быть создание информационной среды группы или техникума.

*Творческий проект*

Предполагает максимально свободный и нетрадиционный подход к оформлению результатов. Это могут быть альманахи, игры, произведения изобразительного или декоративно-прикладного искусства, видеофильмы и т.п.

**6. 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.).

Обучающийся сможет:

– решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных предметов;

– 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 универсальных учебных действий, 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 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;

– 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.

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

Условия реализации основной образовательной программы, в том числе программы развития УУД, должны обеспечить совершенствование компетенций проектной и учебноисследовательской деятельности обучающихся.

Условия включают:

– укомплектованность образовательной организации педагогическими, руководящими и иными работниками;

– уровень квалификации педагогических и иных работников образовательной организации;

– непрерывность профессионального развития педагогических работников образовательной организации.

Педагогические кадры имеют необходимый уровень подготовки для реализации программы УУД, что включать следующее:

– преподаватели владеют представлениями о возрастных особенностях, обучающихся;

– преподаватели прошли курсы повышения квалификации, посвященные ФГОС;

– преподаватели могут строить образовательную деятельность в рамках учебного предмета в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;

– преподаватели осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;

– характер взаимодействия преподавателя и обучающегося не противоречит представлениям об условиях формирования УУД;

– преподаватели владеют методиками формирующего оценивания;

– преподаватели умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках одной или нескольких предметов.

Следует выделить ряд специфических характеристик организации образовательного пространства, обеспечивающих формирование УУД в открытом образовательном пространстве:

– сетевое взаимодействие образовательной организации с другими организациями общего и дополнительного образования, с учреждениями культуры;

– обеспечение возможности реализации индивидуальной образовательной траектории обучающихся (разнообразие форм получения образования в данной образовательной организации, обеспечение возможности выбора обучающимся формы получения образования и др.);

– обеспечение возможности «конвертации» образовательных достижений, полученных обучающимися в иных образовательных структурах, организациях и событиях, в учебные результаты основного образования;

– привлечение дистанционных форм получения образования как элемента индивидуальной образовательной траектории обучающихся;

– привлечение сети Интернет в качестве образовательного ресурса: дистанционные и интерактивные конференции;

– обеспечение возможности вовлечения обучающихся в проектную деятельность, в том числе в деятельность социального проектирования;

– обеспечение возможности вовлечения обучающихся в разнообразную исследовательскую деятельность;

– обеспечение широкой социализации обучающихся как через реализацию социальных проектов, так и через организованную разнообразную социальную практику: работу в волонтерских и благотворительных организациях, участие в благотворительных акциях, марафонах и проектах.

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

Создание условий для развития УУД — это кардинальное изменение содержания, форм и методов, при которых успешное обучение невозможно без одновременного наращивания компетенций. Перед обучающимися ставятся такие учебные задачи, решение которых невозможно без учебного сотрудничества со сверстниками и взрослыми, без соответствующих управленческих умений, без определенного уровня владения информационнокоммуникативными технологиями.

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.

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

Наряду с традиционными формами оценивания метапредметных образовательных результатов универсальные учебные действия оцениваются в рамках специально организованных образовательной организацией модельных ситуаций, отражающих специфику будущей профессиональной и социальной жизни обучающегося (например, образовательное событие, защита индивидуального проекта, представление учебно-исследовательской работы).

Образовательное событие как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

– материал образовательного события должен носить межпредметный характер;

– в событии целесообразно обеспечить участие обучающихся разных образовательных организаций;

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

Основные требования к инструментарию оценки универсальных учебных действий во время реализации оценочного образовательного события:

– для каждого из форматов работы, реализуемых в ходе оценочного образовательного события, преподавателям целесообразно разработать самостоятельный инструмент оценки; в качестве инструментов оценки могут быть использованы оценочные листы, экспертные заключения и т.п.;

– правила проведения образовательного события, параметры и критерии оценки каждой формы работы в рамках образовательного оценочного события должны быть известны участникам заранее, до начала события;

– каждому параметру оценки (оцениваемому универсальному учебному действию), занесенному в оценочный лист, должны соответствовать точные критерии оценки.

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

В КГБПОУ «БПЛ» организована защита индивидуального проекта.

Итоговый продукт индивидуального проекта студенты представляют в виде презентации MS PowerPoint, стендового доклада, видеоролика или видеофильма, виртуальной экскурсии, Web-сайта, газеты, журнала (статьи), научно-исследовательской работы, папки с информационными материалами, сценария мероприятия, буклета или др.

Защита индивидуального проекта проходит в выбранной студентом форме: представление мультимедийной презентации; защита научно-исследовательской работы; доклад; стендовая презентация; слайд-шоу; концерт; спектакль; реклама (антиреклама); радиопередача; демонстрация электронных пособий, газеты; виртуальная экскурсия или др.

Обучающийся представляет индивидуальный проект по следующему (примерному) плану:

1. Фамилия, имя обучающегося; ФИО руководителя, тема работы.

2. Обоснование выбора темы, ее актуальности и новизны.

3. Цели и задачи работы.

4. Структура работы (сколько и какие главы, кол-во страниц).

5. Обзор изученной литературы и иных использованных источников.

6. Основные теоретические положения (самое важное из теоретической части).

7. Описание собственного исследования (представление практической части).

8. Полученные результаты, выводы.

9. Самоанализ.

Для оценки индивидуального проекта используются бланки отзыва (рецензия). При выставлении итоговой отметки преподаватель оценивает: процесс выполнения проекта, результат проекта, процесс защиты проекта. Отзыв преподавателя, содержит краткую характеристику работы в ходе выполнения проекта, в том числе: инициативность и самостоятельность; ответственность (включая динамику отношения к выполняемой работе); исполнительскую дисциплину.

При наличии в выполненной работе соответствующих оснований в отзыве может быть также отмечена новизна подхода, актуальность и практическая значимость полученных результатов.

Критерии оценки проектной деятельности обучающегося:

1. Соответствие темы учебному предмету.

2. Обоснование актуальности темы проекта.

3. Оценка анализа теоретических положений.

4. Соблюдение требований к оформлению работы: титульный лист, введение, основная часть, заключение, приложения, список используемых источников.

5. Уровень самостоятельности при выполнении работы (еѐ отдельных частей), своевременность представления результатов.

6. Новизна подхода и/или полученных решений, практическая значимость.

7. Организация и качество представления проекта, культура публичного выступления.

Регламент проведения защиты индивидуального проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности доводятся до сведения обучающихся заранее.

**3.8. Программа воспитания**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

Краевое государственное профессиональное образовательное учреждение

«Благовещенский профессиональный лицей »

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании Студенческого совета  Протокол от 19.05.2021 № 2/1 | ПРИНЯТО  на педагогическом совете  Протокол от 30.05.2021 № 5/1 | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  КГБПОУ «Благовещенский ПЛ»  от 01.06.2021 № 26/3 |

|  |
| --- |
| СОГЛАСОВАНО  представитель родителей  \_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Гергерт Р.Х./  « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. |

**ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

УГС 43.00.00 Сервис и туризм

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

р.п. Благовещенка, 2021

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| РАЗДЕЛ 1. | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ |  |
| РАЗДЕЛ 2. | СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ, ВИДЫ, ФОРМЫ И СОДЕРЖАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ |  |
| РАЗДЕЛ 3. | ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ  ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ |  |
| РАЗДЕЛ 4. | ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ |  |
| РАЗДЕЛ 5. | КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ |  |

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название** | **Содержание** |
| Наименование программы | Рабочая программа воспитания по профессии / специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** |
| Основания для разработки программы | Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:  Конституция Российской Федерации;  Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;  Федеральный Закон от 31.07.2020 № 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 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;  Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело”. |
| 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 специалистов среднего звена на практике. |
| Задачи | Достижение поставленной цели воспитания обучающихся будет способствовать решению основных **задач**:   1. реализовывать воспитательные возможности общелицейных 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, в том числе с лицами ОВЗ; 4. вовлекать обучающихся, в том числе лиц с ОВЗ, в кружки, секции, клубы, студии и е объединения по интересам; 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 лицея, так и на уровне группы; 7. создать необходимые условия для профессионального саморазвития и самореализации личности обучающегося, в том числе лицам с ОВЗ, обеспечение их соответствия требованиям формирования конкурентоспособных специалистов на рынке труда; 8. развивать предметно-эстетическую среду лицея и реализовывать ее воспитательные возможности; 9. организовать работу с семьями обучающихся, их родителями или законными представителями, направленную на совместное решение проблем личностного развития обучающихся. |
| Сроки реализации программы | 3 года 10 месяцев |
| Исполнители  программы | Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, кураторы, преподаватели, педагог-психолог, социальный педагог, родители, члены Студенческого совета. |

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной 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».

|  |  |
| --- | --- |
| **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[[2]](#footnote-2)** | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела | **ЛР 13** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** | |
| Выполняющий трудовые функции в поварского и кондитерского дела | **ЛР 14** |
| Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции | **ЛР 15** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии)** | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела с учетом специфики Алтайского края | **ЛР 16** |
| Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса** | |
| Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения | **ЛР 18** |
| Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается | **ЛР 19** |

**Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной**

**программы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля учебной дисциплины** | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Русский язык | 1,5 |
| Литература | 1,5 |
| Иностранный язык | 4 |
| Математика | 3 |
| История | 1,5 |
| Физическая культура | 9 |
| Основы безопасности жизнедеятельности | 4 |
| Астрономия | 1 |
| Физика | 10 |
| Обществознание (включая экономику и право) | 3,7 |
| Родной язык | 1,5 |
| Информатика | 4 |
| Биология | 9,12 |
| Химия | 10 |
| Основы проектной деятельности | 6 |
| Правовые основы профессиональной деятельности | 3,12 |
| Основы философии | 3,7 |
| История | 1,5 |
| Иностранный язык в профессиональной деятельности | 3 |
| Физическая культура | 9 |
| Психология общения | 3 |
| Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | 9 |
| Организация хранения и контроль запасов сырья | 4 |
| Техническое оснащение организаций питанием | 11 |
| Организация обслуживания | 2,11 |
| Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 2,12 |
| Основы предпринимательской деятельности | 2,12 |
| Информационные технологии в профессиональной деятельности | 4 |
| Охрана труда | 9 |
| Безопасность жизнедеятельности | 9 |
| Финансовая грамотность | 2,12 |
| Эффективное поведение на рынке труда | 11 |
| Бухгалтерский учет в общественном питании | 2,12 |
| Сервисные технологии в ресторанном деле | 3,12 |
| Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 13,18,19 |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 13,18,19 |
| Учебная практика | 14,15,16,17,18,19 |
| Производственная практика | 14,15,16,17,18,19 |
| Экзамен по модулю | 14,15,16,17,18,19 |
| Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 13,18,19 |
| Процессы приготовления,  подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 13,18,19 |
| Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 13.18,19 |
| Процессы приготовления,  подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 13,18,19 |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 13,18,19 |
| Процессы приготовления,  подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 13,18,19 |
| Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 13,18,19 |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 13,18,19 |
| Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала | 13,18,19 |
| Технология продукции общественного питания | 15 |
| Технология приготовления мучных кондитерских изделий | 15 |
| **Учебная и производственная (по профилю специальности) практики** | 14,15,16,17,18,19 |
| **Учебная практика** | 14,15,16,17,18,19 |
| **Производственная (по профилю специальности) практика** | 14,15,16,17,18,19 |
| **Производственная практика (преддипломная)** | 14,15,16,17,18,19 |
| **Государственная итоговая аттестация** | 14,15,16,17,18,19 |

**Цель рабочей программы воспитания**

Рабочая программа воспитания и организация воспитательной работы в Благовещенском профессиональном лицее спланированы с учетом целей и задач программ воспитания субъектов Российской Федерации, сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего образования, отражает интересы и запросы участников образовательных отношений в лицее:

студента, признавая приоритетную роль его личностного развития на основе возрастных индивидуальных особенностей, интересов и запросов, его семьи;

- государства и общества;

- субъектов экономической сферы–бизнеса, работодателей, общественно-деловых объединений.

Цель программы - 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 среднего звена на практике.

Данная цель конкретизируется с учетом профессиональной подготовки, современных социальных условий, потребностей общества и возможностей лицея.

Для достижения цели поставлена задача реализация требований ФГОС СПО, в том числе в сфере освоения 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.

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.

**РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ, ВИДЫ, ФОРМЫ И СОДЕРЖАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды, формы и содержание деятельности | Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы лицея. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.  **Для мероприятий всех модулей предусмотрены варианты инклюзивной среды, в реализацию календарного плана воспитательной работы вовлекаются ОВЗ и их законные представители.** |
| Особенности организуемого в КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» воспитательного процесса  (уклад) | В условиях модернизации профессионального образования КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» ведет подготовку квалифицированных рабочих кадров по наиболее востребованным, перспективным профессиям в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями. С 2018 года КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» является пилотной площадкой для учащихся общеобразовательных организаций за счет бюджетных ассигнований по реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Тракторист категории «С». КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» - активный участник олимпиадного движения WorldSkills Russia, в том числе «Абилимпикс». КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» обеспечивает развитие международного сотрудничества с Щербактинским аграрно-техническим колледжем Павлодарской области, республики Казахстан с 2016 года. |
| Инвариантные  модули | **Модуль «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании»**  Ключевые дела – это главные традиционные общелицейные дела, в которых принимает участие большая часть обучающихся, в том числе обучающиеся с ОВЗ. Общелицейные мероприятия обязательно планируются, готовятся, проводятся и анализируются совестно педагогами и обучающимися. Для этого в образовательной организации используются следующие формы работы  ***На внелицейном уровне:***  Ежегодно студенты и преподаватели, руководители объединений, секций принимают активное участие в мероприятиях районного, краевого уровня:  - вступление обучающихся лицея в ряды ЮНАРМИИ, деятельность отряда в тематических районных мероприятиях;  - районная Спартакиада по военно-прикладным видам спорта среди участников ВПК, ВСК Благовещенского района;  -районный митинг, посвященный памяти воинам-интернационалистам;  - традиционный месячник по военно-патриотическому воспитанию;  - волонтерские акции «Красная лента», «Ветеран живет рядом», «Навечно в земле Алтайской», «Георгиевская ленточка», «Поздравь ветерана», «Весенняя неделя добра»;  - конкурс эстрадной песни «Мистер шлягер», конкурс патриотической песни и др.  Данные мероприятия обеспечивают включенность в них большого числа обучающихся и педагогов. Кроме этого студенты лицея в течение года участвуют в соревнованиях по волейболу, баскетболу, футболу, гиревому спорту на муниципальном и краевом уровнях.  ***На внутрилицейном уровне:***  В лицее ежегодно проводятся мероприятия по социально-значимым направлениям воспитания:  *- гражданско-патриотическое направление*  Традиционными в этом направлении являются: мероприятия по культуре межнациональных отношений, по противостоянию ксенофобии, идеологии дискриминации по социальным, религиозным, расовым и национальным признакам, профилактике экстремизма и терроризма:  - фотоконкурс «Мир в объективе»;  - конкурс рисунков «Экстремизму нет!»;  - акции «Голубь мира»;  - недели правовых знаний, классные часы по теме «Это важно знать!», «Профилактика в жизни подростков», «Закон и порядок»;  - оформление информационных стендов.  Регулярно проводятся мероприятия, воспитывающие у обучающихся чувство гордости за свою Родину, уважение к историческим символам и памятникам, уважение к защитникам Отечества и подвигам его Героев, готовность к защите Родины, ответственность за будущее России:  -месячник оборонно-массовой работы (уроки мужества, встречи с воинами-интернационалистами, конкурсы стенных газет, конкурсы патриотических песен ко Дню защитника Отечества и т.д.);  - Дни воинской Славы;  - Акции «Георгиевская ленточка», «Окна Победы», «Дерево Победы», «Бессмертный полк»;  - конкурс тематической песни «Битва хоров», приуроченный ко Дню народного единства;  - фестиваль патриотической песни «О России петь…».  Студенты принимают участие в исторических квестах, волонтерских акциях, Всероссийских диктантах, конференциях. Большую помощь в проведении данных мероприятий играет музей лицея, в котором собран уникальный исторический материал о педагогах лицея, ветеранах войны и труда, о выпускниках, которые служили в зонах вооруженных конфликтов. В музее проходят уроки мужества, встречи с известными людьми нашего района, ветеранами, проводятся тематические уроки и викторины, воспитывающие уважение к таким символам государства, как герб, флаг и гимн России.  На странице сообщества в группе ВКонтакте (<https://vk.com/id582708615>) публикуются фото-отчеты, заметки и статьи по проведенным мероприятиям, различные тематические видеоролики.  **-** *спортивное и здоровьесберегающее направление*  Традиционными в лицее стали товарищеские встречи команд между студентами и преподавателями по волейболу, баскетболу, спортивным эстафетам. Ведется большая работа по пропаганде ЗОЖ. Формы проведения мероприятий различны: флешмобы, видеолектории, викторины, конкурсы буклетов, игры, оформление информационных стендов, уроки информации, конкурсы плакатов, встречи с медицинскими работниками, со студентами медицинских техникумов. Это направление, как и другие, широко освещается на сайте лицея и в группе ВКонтакте (<https://vk.com/id582708615>).  **-** *экологическое направление*  Экологическое воспитание, бережное отношение к природе и окружающей среде включает проведение различных мероприятий с участием педагогов и студентов. В течение года по данному направлению в лицее проходят: беседы на экологические темы, классные часы, субботники «Мой чистый двор!», акции «Чистый берег», круглый стол «Экологические катастрофы», экологические акции «Кормушка для пернатых».  **-** *культурно-творческое направление*  Ежегодно в начале учебного года в лицее проходят традиционные студенческие мероприятия, такие как, посвящение в студенты, психологическая игра «Следопыт» для обучающихся первого курса, профессиональный КВН.  К данному направлению относятся мероприятия, посвященные Дню Матери, Дню семьи, Международному женскому дню, Дню учителя, Новогоднему празднику и т.п., когда во время подготовки и проведения возникают и поддерживаются дружественные связи, проявляется чувство взаимопомощи, где каждый из участников проявляет свои творческие способности.  Воспитание гармоничной личности проходит посредством мероприятий различной направленности: юбилейные даты писателей, поэтов, известных ученых, значимые даты событий в России.  **-** *бизнес-ориентирующее направление*  Стимулирование предпринимательской активности, формирование предпринимательской позиции, мобильное реагирование на частую смену технологий в профессиональной деятельности происходит через вовлечение обучающихся в участии в таких мероприятиях как:  - Всероссийская неделя финансовой грамотности для детей и молодежи;  - беседы со специалистами центра занятости населения о построении траектории индивидуального карьерного плана:  - встречи за круглым столом с работодателями.  ***На уровне группы:***  В начале учебного года выбираются кандидатуры для работы в Совете студенческого самоуправления лицея. В связи с тем, что в Совет студенческого самоуправления входят обучающиеся из основного числа групп, то вовлеченность обучающихся в реализацию мероприятий, различных акций и т.д. является максимальной.  ***На индивидуальном уровне:***  Большое значение имеет индивидуальная работа среди студентов лицея, благодаря которой проходит успешная самореализация обучающихся в жизни общества и профессии.  В начале учебного года на заседании мандатной комиссии администрацией проводится индивидуальное собеседование с первокурсниками с целью выявления их интересов, возможностей участия в том или ином деле (волонтерство, творческие способности, желание работать в студенческом Совете и т.д.). Обучающиеся лицея, исходя из своих возможностей, успешно вовлекаются в ключевые дела лицея 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.). При этом, если есть необходимость, им оказывается индивидуальная помощь в освоении навыков подготовки, проведения и анализа ключевых дел. Если возникает необходимость скорректировать поведение обучающегося, то с ним проводятся индивидуальные беседы, даются поручения о выполнении какого-либо ответственного дела, а также проводится включение его в совместную работу с другими обучающимися, которые могут являться хорошим примером для него. |
|  | **Модуль «Классное руководство и наставничество»**  Осуществляя работу с группой, классный руководитель организует работу с коллективом группы; индивидуальную работу с обучающимися; работу с преподавателями, преподающими в данной группе; работу с родителями или их законными представителями  **Работа с группой:**   * поддержка участия группы в общелицейных делах: волонтерское движение, оказание необходимой помощи студентам в их подготовке к участию в чемпионатах профессионального мастерства WorldSkills, Абилимпикс, в олимпиадах профессионального мастерства, в конкурсах по выявлению талантливых и творческих студентов; * проведение тематических классных часов (согласно календарного плана) как часов плодотворного и доверительного общения педагога и студентов; * реализация такой формы работы с обучающимися, как наставничество; * организация самоуправления в группе (выборы старосты, учебного сектора, физорга), организация дежурства.   ***Индивидуальная работа с обучающимися:***   * изучение особенностей личностного развития (анкетирование, индивидуальные беседы); * изучение психофизиологических особенностей обучающихся с ОВЗ; * посещение места жительства обучающегося (по необходимости); * поддержка обучающегося в решении важных для него жизненных проблем с целью формирования жизнестойкости; * коррекция поведения студента через частные беседы с ним, его родителями или законными представителями.   ***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 педагогических советов, заседаний МО по воспитательной работе, направленных на решение конкретных проблем группы и интеграцию воспитательных влияний на обучающихся;  -привлечение преподавателей к участию в родительских собраниях для объединения усилий в деле обучения и воспитания обучающихся;  -повышение квалификации преподавателей, воспитателей по организации воспитательного процесса, в том числе с лицами ОВЗ.  ***Работа с родителями обучающихся или их законными представителями:***  - регулярное информирование родителей об успехах и проблемах, о жизни группы в целом;  - помощь родителям или их законным представителям в формировании и взаимодействии отношений между администрацией лицея и преподавателями-предметниками;  - организация родительских собраний, происходящих в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания обучающихся;  - организация общих родительских чатов WhatsApp, с целью оперативного решения проблем обучения и воспитания обучающихся. |
|  | **Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования»**  Волонтерский отряд «Доброе дело» на базе лицея ведет свою работу по направлениям: гражданско - патриотическое, социальное, профилактика ЗОЖ. Волонтеры отряда помогают ветеранам войны и труда, участвуют в различных акциях, конкурсах видероликов. Волонтеры отряда «Доброе дело» зарегистрированы на сайте Добро.ру. |
|  | **Модуль «Учебная дисциплина, профессиональный модуль»**  Реализация педагогами воспитательного потенциала на дисциплинах и профессиональных модулях предполагает следующее*:*  - установление доверительных отношений между преподавателем и обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимся требований и просьб преподавателя, привлечению их внимания к обсуждаемой на дисциплине информации, активизации их познавательной деятельности;  - побуждение обучающихся соблюдать общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (преподавателями) и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации;  - организация работы обучающихся с получаемой на занятии социально значимой информацией, инициирование обсуждения полученной информации, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;  - использование воспитательных возможностей содержания учебной дисциплины и ПМ через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в группе;  - применение на уроке групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;  - инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых проектов, что обеспечивает формирование практических навыков ссамостоятельного решения проблемы, навыков генерирования и оформления собственных идей, навыков публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения. |
|  | **Модуль « Студенческое самоуправление»**  Совет является органом студенческого самоуправления лицея, который создается в целях обеспечения реализации прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом, решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития её социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив.  Цель и задачи студенческого совета заключаются в привлечении активной части студенчества к совместной воспитательной деятельности, обеспечение условий для духовного, физического, интеллектуального развития студентов, содействии в реализации жизненно важных вопросов организации обучения, быта, досуга.  Студенческое самоуправление в лицее осуществляется следующим образом:  ***На уровне лицея:***  Состав Совета студенческого самоуправления формируется из общего числа обучающихся лицея. Ежегодно составляется и утверждается план работы Совета. Заседания студенческого Совета лицея проводятся не реже одного раза в квартал.  ***На уровне групп****:*  Представители студенческого самоуправления взаимодействуют со старостами учебных групп, выходят с предложениями об участии в мероприятиях, организовывают собрания. Представители самоуправления активно сотрудничают с педагогами и преподавателями, проводят работу с учебными группами и представителями студенческих объединений.  ***На индивидуальном уровне:***  Руководители групп и представители самоуправления оказывают помощь обучающимся в подготовке к мероприятиям, проводятся репетиции, которые способствуют развитию самостоятельности и вовлеченности каждого из участвующих. |
|  | **Модуль «Развитие карьеры» (профессионально-ориентирующее направление)**  Данный модуль ставит своей целью повышение конкурентоспособности выпускников лицея, построение его личной профессиональной траектории, поддержание положительного имиджа лицея, 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 активность. С этой целью организуется с взаимодействие с Центром содействия трудоустройства выпускников, участие обучающихся в чемпионатах «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), Абилимпикс 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 лицея в данном вопросе. Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется в рамках следующих видов и форм деятельности:  **На групповом уровне:**  -общелицейные родительские собрания, происходящие в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания обучающихся;  ***На индивидуальном уровне:***  -работа специалистов (социальный педагог, педагог-психолог, руководитель группы, инспектор ПДН) по запросу родителей для решения острых конфликтных ситуаций;  - помощь со стороны родителей в подготовке и участии в общелицейных и внутригрупповых мероприятий воспитательной направленности;  - индивидуальное консультирование c целью координации воспитательных усилий педагогов и родителей. |
| Вариантные  модули | **Модуль «Организация предметно-эстетической среды»**  Окружающая обучающегося предметно-эстетическая среда лицея, 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 лицея. Воспитывающее влияние на обучающегося осуществляется через такие формы работы с предметно-эстетической средой как:  - оформление интерьера помещений (рекреации лицея, коридоров и т.п.) ;  -размещение на стендах лицея сменяемых тематических экспозиций: творческих работ обучающихся, фотоотчетов об интересных событиях, происходящих в лицее (проведенных ключевых делах, интересных экскурсиях, походах, встречах с интересными людьми и т.п.);  - благоустройство кабинетов, осуществляемое классными руководителями вместе с обучающимися своих кабинетов, оформление классных уголков;  - событийный дизайн – оформление пространства проведения конкретных мероприятий (праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров, выставок, собраний, конференций и т.п.). |

**РАЗДЕЛ 3. 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.

**Форма аттестации по итогам реализации рабочей программы воспитания – цифровое портфолио обучающегося (формируется в соответствии с установленными критериями по итогам учебного года).**

**РАЗДЕЛ 4. 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.

**4.1.** **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.

**4.2.** **Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализация 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.

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

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

**4.4. 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 5. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Содержание и формы  деятельности** | **Участники** | **Место  проведения** | | **Ответственные** | **Коды ЛР** | **Наименование модуля** |
| **СЕНТЯБРЬ** | | | | | | | |
| 1 | Торжественная линейка, посвященная Дню знаний | 1 курс | ПОО | | Заместитель директора по воспитательной работе | 5,17 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании»  «Классное руководство и наставничество»  «Учебная дисциплина, профессиональный модуль »  «Работа с родителями» |
| 1 | День солидарности в борьбе с терроризмом «Беслан. Трагедия для каждого» | 1 курс | ПОО | | Заместитель директора по воспитательной работе | 3, 8 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании»  «Классное руководство и наставничество» |
| по плану | Турнир по мини-футболу среди команд 1 курса | 1 курс | ПОО | | Руководитель физвоспитания | 9 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании»  «Классное руководство и наставничество» |
| 16 | Мероприятия по профилактике правонарушений и  преступлений. Информационные часы по темам с приглашением сотрудников МО МВД России «Благовещенский», представителей суда, следственного комитета: «Это важно знать!», «Разговор о важном», «Ответственность за поступки» | 1 курс | ПОО | | Заместитель директора по воспитательной работе | 3 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| по расп. | Литература «Художественное своеобразие повести «Портрет»  Н.В. Гоголя (Экскурсия в районную библиотеку) | 1 курс | р.п. Благовещенка | | Преподаватель | 8 | «Учебная дисциплина, профессиональный модуль» |
| 23 | Классные часы по профилактике злоупотребления  психоактивными веществами, алкоголем и курения «Как не попасть в беду», «Вся правда о наркотиках», «Пивная легенда» | 1 курс | ПОО | | Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета | 9 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании»,  «Студенческое самоуправление» |
| 6 | Инструктажи по правилам дорожного движения, безопасности на железной дороге, пожарной безопасности. Действия при ЧС, на водных объектах | 1 курс | ПОО | | Заместитель директора по воспитательной работе, руководители групп | 9 | «Классное руководство и наставничество» |
| по расписанию | Введение в профессию (специальность) | 1 курс | ПОО | | Заместитель директора по учебно-производственной работе | 14 | «Учебная дисциплина, профессиональный модуль» |
| 15 | Конференция по выборам в студенческий Совет лицея | 1 курс | ПОО | | Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета | 2 | «Студенческое самоуправление» |
| в течение месяца | Организация деятельности студенческих актива лицея (привлечение обучающихся к участию и организации соревнований, конкурсов, флешмобов) | 1 курс | ПОО | | Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета | 2 | «Студенческое самоуправление» |
| 28 | Подготовка, выпуск поздравительных газет к празднованию Дня учителя | 1 курс | ПОО | | Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета | 2, 4 | «Студенческое самоуправление»  «Организация предметно-эстетической среды» |
| 9 | Проведение классных часов по темам: «Выбор профессии –  дело главное!», «Почему я выбрал именно эту профессию?»,  «Моя будущая профессия» и др. | 1 курс | ПОО | | Руководители групп | 13,14 | «Учебная дисциплина, профессиональный модуль»  «Классное руководство и наставничество» |
| 17 | Участие в проекте  «Билет в будущее» | 1 курс | ПОО | | Заместитель директора по учебно-производственной работе, мастера производственного обучения | 13,14 | «Учебная дисциплина, профессиональный модуль»  «Развитие карьеры» (профессионально-ориентирующее направление) |
| 8 | День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год).  День зарождения российской государственности (862 год) | 1 курс | ПОО | | Руководители групп, преподаватель истории | 1, 5 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 27 | Всемирный день туризма | 1курс | ПОО | | Руководители групп | 9 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| **ОКТЯБРЬ** | | | | | | | |
| 7,14, 21 | Месячник пожилого человека «Поздравь ветерана» | 1 курс | ПОО | Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета | | 6, 7 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании»  «Студенческое самоуправление» |
| 5 | Праздничный  концерт ко Дню учителя «Самый лучший день!» | 1 курс | ПОО | Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета | | 4, 6, 11 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании»  «Студенческое самоуправление» |
| 18-22 | Акция «Сообщи, где торгуют смертью» | 1 курс | ПОО | Заместитель директора по воспитательной работе | | 9 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 25-29 | Всероссийский урок безопасности в сети Интернет | 1 курс | ПОО | Преподаватель информатики | | 10 | «Учебная дисциплина, профессиональный модуль» |
| 6 | Общелицейный кросс «Золотая осень» | 1 курс | ПОО | Руководитель физвоспитания | | 9 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 11-12 | Профилактическая кампания по предупреждению возникновения и распространения заболеваний гриппом и ОРВИ (беседы с медицинским работником, изготовление и распространение буклетов, флаеров среди обучающихся) | 1 курс | ПОО | Медицинский работник, члены студенческого совета, волонтеры | | 9, 2 | «Студенческое самоуправление» |
| 15 | Организация и проведении субботников «Наш чистый двор» | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 1, 10 | «Организация предметно-эстетической среды» |
| 29 | День памяти жертв политических репрессий | 1 курс | ПОО | Руководители групп, преподаватель истории | | 1, 5 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| в течение месяца | Организация работы студенческих объединений, волонтерских отрядов и т.д. (по отдельным планам) | 1 курс | ПОО | Руководители объединений, секций, кружков | | 1 | «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» |
| по запросу | Оказание помощи родителям обучающихся по психолого-  педагогическим, социальным, правовым вопросам | 1 курс | ПОО | Педагог-психолог | | 12 | «Работа с родителями» |
| 27 | Районная Спартакиада по ВПВ спорта среди ВПК, ВСК района | 1 курс | р.п. Благовещенка | Руководитель ВПК, ЮНАРМИИ | | 1, 2, 5 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании»  «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» |
| 5 | Конкурс фотографий, посвященный Дню профтехобразования «Яркие моменты профессии!» | 1 курс | ПОО | Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета | | 11, 4, 17 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» «Студенческое самоуправление» |
| **НОЯБРЬ** | | | | | | | |
| 3 | День народного единства | 1 курс | ПОО | Руководители групп, преподаватель истории | | 1, 2, 5 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 1-26 | Месячник здорового образа жизни «Мы выбираем будущее!» | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 9 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 1-15 | Межрайонный конкурс буклетов «Мы выбираем будущее!» | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 9, 11, 17 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 25 | Мероприятия, посвященные Дню Матери (конкурсы чтецов, фотографий, классные часы) | 1 курс | ПОО | Руководители групп, члены студенческого совета | | 12, 17 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании»  «Организация предметно-эстетической среды»  «Работа с родителями» |
| 11 | Информационный час по теме: «Мы все живем на одной планете» | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 1, 10 | Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 19 | Профориентационное мероприятие для школьников в рамках Дня единых действий WSR | 1 курс | ПОО | Заместитель директора по учебно-производственной работе, мастера производственного обучения | | 14, 15 | «Учебная дисциплина, профессиональный модуль»  «Развитие карьеры» (профессионально-ориентирующее направление) |
| 16 | Информационный час по теме: «Толерантность» | 1 курс | Библиотека, р.п. Благовещенка | Зав. районной библиотекой | | 3, 8 | Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| **ДЕКАБРЬ** | | | | | | | |
| 3 | День Героев Отечества (Мероприятия, посвященные памятным датам, историческим  событиям гражданской, военно-патриотической тематики в рамках Дней воинской Славы). День неизвестного солдата | 1 курс | ПОО | Руководители групп, члены студенческого совета | | 3, 5, 8 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 9 | Классные часы по профилактике злоупотребления  психоактивными веществами, алкоголем и курения «Как не попасть в беду», «Вся правда о наркотиках», «Пивная легенда» | 1 курс | ПОО | Руководители групп, члены студенческого совета | | 9 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании»  «Студенческое самоуправление» |
| 1 | Мероприятия в рамках международного Дня борьбы со  СПИДом: выпуск тематических стенгазет “Скажем СПИДу нет!», акция «Красная лента» | 1 курс | ПОО | Руководители групп, члены студенческого совета | | 9, 11 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании»  «Студенческое самоуправление»  «Организация предметно-эстетической среды» |
| 10 | День Конституции Российской Федерации | 1 курс | ПОО | Руководители групп, преподаватель истории | | 3, 8 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 22 | День энергетика | 1 курс | ПОО | Мастера производственного обучения | | 4 | «Учебная дисциплина, профессиональный модуль»  «Развитие карьеры» (профессионально-ориентирующее направление) |
| 23 | Классные часы по профилактике злоупотребления  психоактивными веществами, алкоголем и курения «Капля никотина», «Умей сказать нет!», «Задумайся над будущим» | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 9 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| **ЯНВАРЬ** | | | | | | | |
| 18 | Инструктажи по правилам дорожного движения, безопасности на железной дороге, пожарной безопасности. Действия при ЧС, на водных объектах | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 9 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 25 | «Татьянин день» (праздник студентов) | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 2, 7, 11,17 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 27 | День снятия блокады Ленинграда | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 5 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| **ФЕВРАЛЬ** | | | | | | | |
| по расп. | Иностранный язык «Третьяковская галерея» (Виртуальная экскурсия) | 1 курс | ПОО | Преподаватель | | 1,2,5 | «Учебная дисциплина, профессиональный модуль» |
| 2 | День воинской славы России  (Сталинградская битва, 1943) | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 5 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 8 | День русской науки | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 4, 15 | «Учебная дисциплина, профессиональный модуль»  «Развитие карьеры» (профессионально-ориентирующее направление) |
| 15 | День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества | 1 курс | Центральная площадь, р.п. Благовещенка | Руководитель ВПК, ЮНАРМИИ | | 1, 5 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании»  «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования» |
| в течение месяца | Месячник оборонно-массовой работы (по отдельному плану) | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 1, 5 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 23 | День защитников Отечества. Тематические классные часы | 1курс | ПОО | Руководители групп | | 1, 5 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| **МАРТ** | | | | | | | |
| 8 | Конкурс стенгазет «О маме простыми словами…» | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 2, 12, 17 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 18 | Тематический классный час «Мы вместе!» (ко Дню воссоединения Крыма с Россией) | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 1, 8, 5 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 18 | День моряка-подводника «Курск» | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 5 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 17 | Классный час «Такие вредные привычки» | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 9 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| **АПРЕЛЬ** | | | | | | | |
| по расп. | Серебряный век русской культуры | 1 курс | ПОО | Преподаватель истории | | 1,5 | «Учебная дисциплина, профессиональный модуль» |
| 12 | Конкурс презентаций «Космос вокруг нас» | 1 курс | ПОО | Руководители групп, преподаватель физики | | 7, 17 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 11-18 | Акция «Весенняя неделя добра» | 1 курс | ПОО | Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета | | 2, 4 10 | «Студенческое самоуправление»  «Организация предметно-эстетической среды» |
| 21 | Классные часы по профилактике злоупотребления  психоактивными веществами, алкоголем и курения «Капля никотина», «Умей сказать нет!», «Задумайся над будущим» | 1 курс | ПОО | Руководители групп, медицинский работник | | 9 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 29 | Субботник «Наш чистый двор» | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 10 | «Организация предметно-эстетической среды» |
| 18-22 | Всероссийская неделя финансовой грамотности для детей и молодежи-2022 (по отдельному плану) | 1 курс | ПОО | Преподаватели дисциплины | | 10 | «Учебная дисциплина, профессиональный модуль» |
| **МАЙ** | | | | | | | |
| 2-9 | Акция «Георгиевская лента» | 1 курс | Центральная площадь р.п. Благовещенка | Руководитель ВПК, ЮНАРМИИ | | 1, 2, 5 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 9 | День Победы. Участие в районном митинге. Бессмертный полк. | 1 курс | Центральная площадь р.п. Благовещенка | Руководитель ВПК, ЮНАРМИИ | | 1, 2, 5 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 5 | Уроки Победы | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 1, 2, 5, 7 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 24 | День славянской письменности и культуры «Книги, вошедшие в нашу жизнь» | 1 курс | ПОО | Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета | | 2, 17 | «Студенческое самоуправление» |
| 26 | День российского предпринимательства. Конкурс бизнес-планов «Я в деле» | 1 курс | ПОО | Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета | | 7, 13, 14 | «Учебная дисциплина, профессиональный модуль»  «Развитие карьеры» (профессионально-ориентирующее направление) |
| 27 | Инструктажи по правилам дорожного движения, безопасности на железной дороге, пожарной безопасности. Действия при ЧС, на водных объектах | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 9 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| **ИЮНЬ** | | | | | | | |
| 5 | День эколога. Операция «Чистый берег» | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 2, 10 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 19 | Дискуссия на тему «Опасный мусор» | 1 курс | ПОО | Руководители групп | | 10 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 6 | Пушкинский день России. Конкурс чтецов стихотворений «Литературная гостиная» | 1 курс | ПОО | Преподаватель литературы | | 7, 17 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 12 | День России. Флешмоб «Моя Россия!» | 1 курс | ПОО | Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета | | 1, 2, 5 | «Студенческое самоуправление» |
| 22 | День памяти и скорби. Районный митинг «В этот день началась война…» | 1 курс | Центральная площадь р.п. Благовещенка | Руководитель ВПК, ЮНАРМИИ | | 1¸2, 5 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 27 | День молодежи. Массовая зарядка «День молодежи по ЗОЖевски!» | 1 курс | ПОО | Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета | | 2, 9 | «Студенческое самоуправление» |
| **ИЮЛЬ** | | | | | | | |
| 8 | День семьи, любви и верности. Заочный конкурс фотографий «О счастье говорят глаза…» | 1 курс | ПОО | Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета | | 12 | «Студенческое самоуправление» |
| **АВГУСТ** | | | | | | | |
| 22 | Соревнования по пляжному волейболу, посвященные дню Государственного флага России | 1 курс | ПОО | Преподаватель физвоспитания | | 9 | «Студенческое самоуправление» |
| 23 | День воинской славы России (Курская битва, 1943. Устный журнал | 1 курс | ПОО | Преподаватель истории | | 1, 2, 5 | «Ключевые общелицейные мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» |
| 27 | День российского кино. Викторина «Игра в кино» | 1 курс | ПОО | Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета | | 17 | «Студенческое самоуправление» |

**3.9 Программа коррекционной работы**

**1 Цели и задачи коррекционной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами при получении среднего общего образования в пределах ОПОП**

Программа коррекционной работы (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.

ПКР вариативна по форме и содержанию в зависимости от состава обучающихся с ОВЗ, региональной специфики и возможностей организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Программа коррекционной работы разрабатывается на весь период обучения среднего профессионального образования.

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

**Цель определяет задачи:**

выявление особых образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ, инвалидов,− а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию и оказание специализированной помощи при освоении программы среднего профессионального образования;

создание оптимальных специальных условий для получения среднего− профессионального образования обучающимися с ОВЗ, для развития их личностных, познавательных, коммуникативных способностей;

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

обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве− аудиторной и внеаудиторной 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;

мониторинг динамики развития обучающихся с ОВЗ;

помощь в выборе образовательного маршрута впрофессиональном самоопределении.

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

Перечень и содержание комплексных, индивидуально-ориентированных коррекционных мероприятий, включает 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 основной образовательной программы, компенсации имеющихся нарушений развития, содействуют профориентации и социализации обучающихся. Данные направления раскрываются содержательно в разных организационных формах деятельности образовательной организации.

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.

Диагностическое направление коррекционной работы в образовательной организации проводят преподаватели, классные руководители и все специалисты (психолог, специальный психолог, логопед, и т.д.)

Преподаватели-предметники осуществляют аттестацию обучающихся, в том числе с ОВЗ, по учебным дисциплинам в начале и конце учебного года, определяют динамику освоения ими образовательной программы, основные трудности.

Специалисты проводят диагностику нарушений и дифференцированное определение особых образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию, в начале и в конце учебного года. В зависимости от состава обучающихся с ОВЗ в образовательной организации к диагностической работе привлекаются разные специалисты.

В своей работе специалисты ориентируются на заключение ПМПК о статусе обучающихся с ОВЗ и на индивидуальную программу реабилитации инвалидов (ИПР).

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

Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве аудиторной и внеаудиторной деятельности.

В аудиторной деятельности эта работа проводится частично преподавателями. Целенаправленная реализация данного направления проводится группой специалистов организации: педагогом-психологом, социальным педагогом, классным руководителем, мастером производственного обучения. Специалисты, как правило, проводят коррекционную работу во внеаудиторной деятельности. Вместе с тем в случае необходимости они присутствуют и оказывают помощь на занятии. Также роль тьюторов (помощников) могут выполнять одногруппники подростков с особыми образовательными потребностями, помогая им в передвижении по зданию и кабинетам. Эта деятельность может осуществляться на основе волонтерства.

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 образовательной программы обучения (как положительной, так и отрицательной), а также вопросы прохождения итоговой аттестации выносятся на обсуждение психолого-педагогического консилиума организации, методических объединений и ПМПК

*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 внеаудиторной и внеучебной деятельности преподавателями, классным руководителем, психологом, социальным педагогом.

Классный руководитель, психолог, социальный педагог проводят 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 ОУ и родителями. Работа с педагогами касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия. Работа психолога с администрацией ОУ включает просветительскую и консультативную деятельность. Работа психолога с родителями ориентирована на выявление и коррекцию имеющихся у обучающихся проблем — академических и личностных. Кроме того, психолог принимает активное участие в работе по профессиональному самоопределению выпускников с особыми образовательными потребностями.

Логопед реализует консультативное направление ПКР в работе с подростками с нарушениями речи, их родителями, педагогами, с администрацией (по запросу).

В ходе консультаций с подростками с нарушениями речи и родителями специалист информирует их об основных направлениях логопедической работы, ее результатах; рассказывает о динамике речевого развития, их затруднениях и предлагает рекомендации по преодолению речевых недостатков.

Консультативная работа логопеда с педагогами включает: обсуждение динамики развития устной и письменной речи студентов, их коммуникации, в том числе речевой; выработку общих стратегий взаимодействия с преподавателями и другими специалистами; определение возможности и целесообразности использования методов и приемов логопедической работы на отдельных занятиях, а также альтернативных учебников и учебных пособий (при необходимости).

Консультативная работа с администрацией ОУ проводится при возникающих вопросах теоретического и практического характера о специфике образования и воспитания подростков с ОВЗ.

Дефектолог реализует консультативную деятельность в работе с родителями, педагогами, психологом, логопедом и администрацией ОУ по вопросам обучения и воспитания подростков с сенсорными (слуховыми, зрительными) и познавательными нарушениями. В работе с родителями обсуждаются причины академических затруднений этих обучающихся и предлагаются индивидуально ориентированные рекомендации по их преодолению; обсуждается динамика успеваемости обучающихся с ОВЗ (как положительная, так и отрицательная).

Специалист может выбирать и рекомендовать родителям к использованию дополнительные пособия, учебные и дидактические средства обучения. Консультативное направление работы с педагогами может касаться вопросов модификации и адаптации программного материала.

*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 объединениях, родительских собраниях, педагогических советах в виде сообщений, презентаций и докладов, а также психологических тренингов (психолог) и лекций (логопед, дефектолог).

Направления коррекционной работы реализуются в аудиторной и внеаудиторной деятельности.

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

Для реализации ПКР в образовательной организации создана служба комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

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 подростков попавших в сложную жизненную ситуацию, обеспечиваются специалистами образовательной организации (педагогом-психологом, медицинским работником, социальным педагогом, учителемлогопедом, учителем-дефектологом), регламентируются локальными нормативными актами образовательной организации, а также ее уставом; реализуются преимущественно во внеаудиторной деятельности.

Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации осуществляются медицинским работником (врачом, медицинской сестрой) на регулярной основе.

Социально-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляет социальный педагог. Деятельность социального педагога направлена на защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание для них комфортной и безопасной образовательной среды. Социальный педагог взаимодействует со специалистами организации, с педагогами 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 осуществляться в рамках реализации основных направлений психологической службы образовательной организации.

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

Работа организуется 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 указанных видов работы 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.

Значительная роль в организации психолого-педагогического сопровождения обучающихся с ОВЗ принадлежит психолого-педагогическому консилиуму образовательной организации (ППк). Его цель – уточнение особых образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ и подростков, попавших в сложную жизненную ситуацию, оказание им помощи (методической, специализированной и психологической). Помощь заключается в разработке рекомендаций по обучению и воспитанию; в составлении в случае необходимости индивидуальной программы обучения; в выборе специальных приемов, средств и методов обучения, в адаптации содержания учебного материала. Специалисты консилиума следят за динамикой продвижения обучающихся в рамках освоения основной профессиональной образовательной программы и своевременно вносят коррективы в рабочие программы коррекционной работы; рассматривают спорные и конфликтные случаи, предлагают и осуществляют отбор необходимых для обучающихся дополнительных дидактических и учебных пособий.

На заседаниях психолого-педагогического консилиума проводится комплексное обследование обучающихся в следующих случаях:

первичного обследования (осуществляется сразу после поступления студента с ОВЗ− в техникум, для уточнения диагноза и выработки общего плана работы, в том числе разработки рабочей программы коррекционной работы);

диагностики в течение года (диагностика проводится по запросу педагога и (или)− родителей по поводу имеющихся и возникающих у подростка академических и поведенческих проблем с целью их устранения);

диагностики по окончании семестра и учебного года с целью мониторинга динамики− обучающегося и выработки рекомендаций по дальнейшему обучению;

диагностики в нештатных (конфликтных) случаях.

Формы обследования могут варьироваться: групповая, подгрупповая, индивидуальная.

В случаях выявления изменения в психическом и/или физическом состоянии обучающегося с ОВЗ, сохраняющихся у него проблем в освоении программы обучения в рабочую коррекционную программу вносятся коррективы.

Ориентируясь на заключения ПМПК, результаты диагностики ППк и обследования конкретными специалистами образовательной организации, 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, программнометодических, материально-технических, информационных.

**4 Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и единую стратегическую направленность работы преподавателей, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников**

Программа коррекционной работы может реализовываться как совместно с другими образовательными и иными организациями, так и самостоятельно техникумом (при наличии соответствующих ресурсов).

Взаимодействие специалистов профессионального образовательного учреждения обеспечивает системное сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья специалистами различного профиля в образовательном процессе.

Такое взаимодействие включает:

– комплексность в определении и решении проблем обучающегося, предоставлении ему специализированной квалифицированной помощи;

– многоаспектный анализ личностного и познавательного развития обучающегося.

**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 профессиональную образовательную программу СПО.

Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями на уровне среднего профессионального образования демонстрируют готовность к последующему 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 им освоить образовательную программу, успешно пройти итоговую аттестацию и продолжить обучение в выбранных профессиональных образовательных организациях разного уровня.

*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);

‒ 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* освоения основной профессиональной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности обучающихся с ОВЗ.

Итоговая аттестация является логическим завершением освоения обучающимися с ОВЗ образовательных программ среднего профессионального образования. Выпускники, имеющие статус «ограниченные возможности здоровья» или инвалидность, имеют право на прохождение итоговой аттестации в специально созданных условиях.

Обучающиеся, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также обучающиеся, освоившие часть образовательной программы (или) отчисленные из образовательной организации, получают справку об обучении или о периоде обучения по образцу, разработанному образовательной организацией.

**3.10 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 разработана на основании «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968; Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций»; «Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

формы проведения государственной итоговой аттестации;

объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;

сроки проведения государственной итоговой аттестации;

условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;

материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;

состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;

тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственную итоговую аттестацию;

перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной аттестационной комиссии;

форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;

критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Данная программа доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта) и демонстрационный экзамен, который включается в выпускную квалификационную работу. Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, утвержденной приказом Союза «Ворлдскиллс Россия» от «30» ноября 2016 г. № ПО/19 и внесенными в нее изменениями приказом № ПО-233/2017 от 16.05.2017г

Темы ВКР определяются преподавателями КГБПОУ «БПЛ». Обязательным требованием для ВКР является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Студенту предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума.

Защита выпускной квалификационной работы является завершающей, обязательной и ответственной частью государственной итоговой аттестации выпускников.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с требованиями ФГОС СПО должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Согласно рабочему учебному плану основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и годовому календарному графику учебного процесса устанавливаются следующие этапы:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Разработка плана ВКР. Изучение литературы, периодических изданий |
| 2 | Сбор, систематизация и анализ экономических, статистических данных и других материалов в организации |
| 3 | Написание введения и первого (теоретического) раздела работы |
| 4 | Написание второго (аналитического) раздела работы |
| 5 | Устранение замечаний руководителя. Подготовка окончательного текста ВКР. Оформление работы. |
| 6 | Представление готовой ВКР на отзыв руководителю |
| 7 | Внешнее рецензирование |
| 8 | Допуск к защите ВКР |
| 9 | Защита ВКР |

ВКР подлежат обязательному рецензированию. Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ. Рецензенты ВКР назначаются приказом директора техникума не позднее, чем за месяц до защиты. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты работы. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается. Дипломная работа с отзывом руководителя и рецензией передается не позднее, чем за 14 дней до защиты общему заместителю директора по УПР. Педагогический совет техникума после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите ВКР. За один день до защиты руководитель ВКР передает работы с отзывом и рецензией секретарю ГЭК по соответствующей специальности.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по ОПОП и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом. Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний, утвержденные техникумом, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Лицейимеет право проводить предварительную защиту выпускной квалификационной работы. Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третий ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве техникума. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. На защиту ВКР отводится до 1 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

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. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом 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.

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к ГИА.

Оборудование кабинета:

рабочее место для руководителя ВКР;

компьютер, принтер;

рабочие места для студентов;

лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;

график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;

график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;

комплект учебно-методической документации.

Для защиты ВКР отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

рабочее место для членов государственной аттестационной комиссии;

компьютер, мультимедийный проектор, экран;

лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Демонстрационный экзамен проводится в Центре проведения ДЭ, оборудованном в соответствии с инфраструктурными листами WSR по соответствующей компетенции.

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 16 августа 2013 года № 968.

ГАК действует в течение одного календарного года.

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

Обучающиеся по ППССЗ, 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.

**4. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ**

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

**4.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся (формы, периодичность)**

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.

Оценка результатов промежуточной аттестации

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются:

зачет;

дифференцированный зачет;

комплексный дифференцированный зачет;

экзамен;

комплексный экзамен;

экзамен по модулю;

экзамен квалификационный по профессиональному модулю;

защита индивидуального проекта.

защита курсовой работы

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 ПМ.01, ПМ.02 ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06 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, ПМ.06 Экзамен квалификационный проводится после освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, который включает в себя проведение практики. По результатам экзамена квалификационного обучающийся получает свидетельство о профессиях Повар, кондитер. Присвоение квалификации по профессиям проводится с участием работодателей.

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

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

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

К началу 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;

- журнал теоретического обучения, журнал учета учебной и производственной практик;

- зачетные книжки.

Для проведения экзамена по модулю, экзамена квалификационного 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, экзамена квалификационного, 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 критериев.

Содержательное описание каждого критерия

1. **Условия реализации ППССЗ**
   1. **Кадровое обеспечение**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс УД, ПМ | Дисциплины и МДК учебного плана | Ф.И.О.преподавателя, квалификация, уровень образования, образовательное учреждение, курсы повышения квалификации |
| ОУП.01 | Русский язык | Рыхтикова Анастасия Сергеевна,учитель русского языка и литературы, высшее, ГОУВПО «Алтайская государственная педагогическая академия».  ПК «Управление реализацией ФГОС СОО», АКИПКРО, 36ч., 19.04 -04.2019г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16 час.,АНПОО «КОЦ «Сириус», 11.08.2021г. |
| ОУП.02 | Литература | Рыхтикова Анастасия Сергеевна,учитель русского языка и литературы, высшее, ГОУВПО «Алтайская государственная педагогическая академия».  ПК «Управление реализацией ФГОС СОО», АКИПКРО, 36ч., 19.04 -04.2019г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16 час.,АНПОО «КОЦ «Сириус», 11.08.2021г. |
| ОУП.03 | Иностранный язык | Князев Евгений Викторович, учитель немецкого языка, высшее, Барнаульский государственный педуниверситет.  ПК «Немецкий язык: Современные технологии обучения иностранному языку с учетом требований ФГОС», ООО «Столичный учебный центр», 72ч., 15.02.2021г.-02.03.2021г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16 час. АНПОО «КОЦ «Сириус», 11.08.2021г.  ПК«Организация работы старшего мастера в условиях реализации ФГОС СПО»**,** 16ч, 11.08.2021г. |
| ОУП.04 | Математика | Потапова Наталья Владимировна, учитель математики и информатики по специальности «Математика», высшее, Барнаульский государственный педагогический университет  ПК Оказание первой помощи при несчастных случаях, травмах, отравлениях, других состояниях и заболеваниях, угрожающих жизни и здоровью человека, 18 час, КГБПОУ «БСТ», р.п.Степное озеро, 17.10.2019г.  ПК Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Математика» с учетом профессиональной направленности ООП СПО, 40 ч., ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России», 25.11.2021. |
| ОУП.05 | История | Лоза Анна Юрьевна, высшее, учитель истории, Алтайский государственный педагогический университет по специальности 050401 История.  Свидетельство вебинара «Дистанционное обучение в период карантина», Педагогический университет «Первое сентября», 2 академических часа, 30.03.2020г.  **ПК** «Новые подходы к обучению истории и обществознанию в соответствии с требованиями ФГОС и учетом опыта олимпиад», 52ч., КГБУДПО АИРО им. А.М.Топорова, 13.04.2020–07.05.2020г. |
| ОУП.06 | Физическая культура | Мурзин Олег Александрович, учитель физической культуры, СПО, Каменское педагогическое училище  **ПК** «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в системе среднего профессионального образования», КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», 36 ч., 19.04.2021-30.04.2021г.  **ПК** «Современный урок физической культуры в условиях реализации ФГОС СОО», АНПОО «КОЦ «Сириус», 32ч., 01.04.2021г.  **ПК** «Оказание первой медицинской помощи», 16ч., АНПОО «КОЦ «Сириус», 01.04.2021г. |
| ОУП.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | Алексеев Яков Валерьевич, юрист, высшее, Санкт-Петербург Автономное образовательное учреждение ВПО «Ленинградский государственный университет им. А.С.Пушкина**.**  ПК «Методика преподавания основ безопасности жизнедеятельности с учетом требований ФГОС СОО, безопасности жизнедеятельности ФГОС СПО», 32ч., АНПОО «КОЦ «Сириус», 01.04.2021г.  ПК «Организация инклюзивного обучения в среднем профессиональном образовании», КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», 36ч., 19.04.2021-30.04.2021г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», АНПОО «КОЦ «Сириус», 16ч., 01.04.2021г.  ПК «Методика преподавания правовых основ профессиональной деятельности в условиях реализации ФГОС СПО», 16ч, 19.07.2021г. |
| ОУП.08 | Астрономия | Филипова Марина Викторовна, «инженер», высшее, Восточно-Казахстанский государственный технический университет.  ПК «Организационно-педагогическое сопровождение группы обучающихся по программам СПО», 32ч., КАУ ДПО АИРО имени Адриана Митрофановича Топорова,19.10.2020– 23.10.2020  Проф. профпереподготовка  **«**Педагогика и психология профессионального образования», 256 ч.,11.05.2021г.  ПК «Методика реализации образовательного  процесса и мониторинг эффективности обучения по дисциплине «Физика» с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 32ч., АНПОО «КОЦ «Сириус», 01.04.2021г.;  ПК «Организация инклюзивного обучения в среднем профессиональном образовании», 36 ч., 19.04.2021-30.04.2021г., КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж».  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16ч., АНПОО «КОЦ «Сириус», 01.04.2021г. |
| ОУП.10 | Физика | Филипова Марина Викторовна, «инженер», высшее, Восточно-Казахстанский государственный технический университет.  ПК «Организационно-педагогическое сопровождение группы обучающихся по программам СПО», 32ч., КАУ ДПО АИРО имени Адриана Митрофановича Топорова,19.10.2020– 23.10.2020  Проф. профпереподготовка  «Педагогика и психология профессионального образования», 256 ч.,11.05.2021г.  ПК «Методика реализации образовательного  процесса и мониторинг эффективности обучения по дисциплине «Физика» с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 32ч., АНПОО «КОЦ «Сириус», 01.04.2021г.;  ПК «Организация инклюзивного обучения в среднем профессиональном образовании», 36 ч., 19.04.2021-30.04.2021г., КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж».  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16ч., АНПОО «КОЦ «Сириус», 01.04.2021г. |
| ОУП.15 | Обществознание (включая экономику и право) | Матвиевская Светлана Михайловна, бухгалтер,СПО, Алтайский строительный техникум  ПК «Организационно-педагогическое сопровождение группы обучающихся по программам СПО», КАУ ДПО «АИРО имени Адриана МитрофановичаТопорова», 32ч., 19.10.2020 – 23.10.2020г.  Профессиональная профпереподготовка «Педагогика и психология профессионального образования», 256 ч.,11.05.2021г.  ПК «Организация инклюзивного обучения в среднем профессиональном образовании», КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», 36ч., 19.04.2021-30.04.2021г.  ПК «Специфика преподавания обществознания с учетом требований ФГОС среднего общего образования», АНПОО «КОЦ «Сириус 32ч., 01.04.2021г.  **ПК** «Оказание первой медицинской помощи», 16ч., АНПОО «КОЦ «Сириус», 01.04.2021г. |
| ОУП.16 | Родной язык | Рыхтикова Анастасия Сергеевна,учитель русского языка и литературы, высшее, ГОУВПО «Алтайская государственная педагогическая академия».  ПК «Управление реализацией ФГОС СОО», АКИПКРО, 36ч., 19.04 -04.2019г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16 час.,АНПОО «КОЦ «Сириус», 11.08.2021г. |
| ОУПП.14 | Информатика | Потапова Наталья Владимировна, учитель математики и информатики по специальности «Математика», высшее, Барнаульский государственный педагогический университет  ПК Оказание первой помощи при несчастных случаях, травмах, отравлениях, других состояниях и заболеваниях, угрожающих жизни и здоровью человека, 18 час, КГБПОУ «БСТ», р.п.Степное озеро, 17.10.2019г.  ПК «Профессиональный стандарт: Развитие цифровой компетентности педагога», 2021г. |
| ОУПП.12 | Химия | Хвостов Алексей Викторович, химик, высшее, Московский госуниверситет им. М.В Ломоносова по специальности «Химия». Кандидат химических наук.  ПК «Методика реализации образовательного процесса и мониторинг эффективности обучения по дисциплине «Химия» с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 32ч., 01.04.2021г., АНПОО «КОЦ «Сириус».  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16ч., АНПОО «КОЦ «Сириус», 01.04.2021г. |
| ОУПП.11 | Биология | Дороженко Дарья Владимировна, высшее, учитель начальных классов, Барнаульский государственный педагогический колледж.  ПК «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 20 ч., 13.02.2019г.,  Профессиональная переподготовка «Педагогика и психология профессионального образования», 11.08.2021г. |
| ДУП.01 | Основы проектной деятельности | Матвиевская Светлана Михайловна, бухгалтер,СПО, Алтайский строительный техникум  ПК «Организационно-педагогическое сопровождение группы обучающихся по программам СПО», КАУ ДПО «АИРО имени Адриана МитрофановичаТопорова», 32ч., 19.10.2020 – 23.10.2020г.  Профессиональная профпереподготовка «Педагогика и психология профессионального образования», 256 ч.,11.05.2021г.  ПК «Организация инклюзивного обучения в среднем профессиональном образовании», КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», 36ч., 19.04.2021-30.04.2021г.  ПК «Специфика преподавания обществознания с учетом требований ФГОС среднего общего образования», АНПОО «КОЦ «Сириус 32ч., 01.04.2021г.  ПК«Оказание первой медицинской помощи», 16ч., АНПОО «КОЦ «Сириус», 01.04.2021г. |
| ДУП. 02 | Правовые основы профессиональной деятельности | Алексеев Яков Валерьевич, юрист, высшее, Санкт-Петербург Автономное образовательное учреждение ВПО «Ленинградский государственный университет им. А.С.Пушкина**.**  ПК «Оказание первой медицинской помощи», АНПОО «КОЦ «Сириус», 16ч., 01.04.2021г.  ПК «Методика преподавания правовых основ профессиональной деятельности в условиях реализации ФГОС СПО», 16ч, 19.07.2021г. |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | Мурзин Олег Александрович, учитель физической культуры, СПО, Каменское педагогическое училище  ПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в системе среднего профессионального образования», КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», 36 ч., 19.04.2021-30.04.2021г.  ПК «Современный урок физической культуры в условиях реализации ФГОС СОО», АНПОО «КОЦ «Сириус», 32ч., 01.04.2021г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16ч., АНПОО «КОЦ «Сириус», 01.04.2021г. |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Лоза Анна Юрьевна, учитель истории, высшее, Алтайский государственный педагогический университет по специальности 050401 История.  Свидетельство вебинара «Дистанционное обучение в период карантина», Педагогический университет «Первое сентября», 2 академических часа, 30.03.2020г. |
| ОГСЭ.02 | История | Лоза Анна Юрьевна, учитель истории, высшее, Алтайский государственный педагогический университет по специальности 050401 История.  Свидетельство вебинара «Дистанционное обучение в период карантина», Педагогический университет «Первое сентября», 2 академических часа, 30.03.2020г. |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Иванова Марина Николаевна, учитель немецкого языка, высшее, Барнаульский государственный педагогический университет  ПК «Методика преподавания иностранного языка (немецкий язык) с учетом требований ФГОС среднего общего образования», АНПОО «КОЦ «Сириус», 32ч., 01.04.2021г.  ПК«Оказание первой медицинской помощи», 16ч., АНПОО «КОЦ «Сириус», 01.04.2021г. |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | Шубина Валерия Дмитриевна, квалификация Бакалавр по направлению  44.03.03 Специальное (дефектологическое) образование, высшее, Алтайский государственный педагогический университет. |
| ЕН.01 | Химия | Хвостов Алексей Викторович, химик, высшее, Московский госуниверситет им. М.В Ломоносова по специальности «Химия». Кандидат химических наук.  ПК «Методика реализации образовательного процесса и мониторинг эффективности обучения по дисциплине «Химия» с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 32ч., 01.04.2021г., АНПОО «КОЦ «Сириус».  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16ч., АНПОО «КОЦ «Сириус», 01.04.2021г. |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | Дороженко Дарья Владимировна, высшее, учитель начальных классов, Барнаульский государственный педагогический колледж.  ПК «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 20 ч., 13.02.2019г.,  Профессиональная переподготовка «Педагогика и психология профессионального образования», 11.08.2021г. |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | Дороженко Дарья Владимировна, высшее, учитель начальных классов, Барнаульский государственный педагогический колледж.  ПК «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 20 ч., 13.02.2019г.,  Профессиональная переподготовка «Педагогика и психология профессионального образования», 11.08.2021г. |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | ЯловаЛюдмила Станиславовна, техник-технолог, СПО, КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».  ПК «Организация практической подготовки обучающихся мастером производственного обучения в условиях реализации ФГОС СПО по профессии «Пекарь», специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 час.19.07.2021г |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | ЯловаЛюдмила Станиславовна, техник-технолог, СПО, КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».  ПК «Организация практической подготовки обучающихся мастером производственного обучения в условиях реализации ФГОС СПО по профессии «Пекарь», специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 час.19.07.2021г |
| ОП.04 | Организация обслуживания | ЯловаЛюдмила Станиславовна, техник-технолог, СПО, КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».  ПК «Организация практической подготовки обучающихся мастером производственного обучения в условиях реализации ФГОС СПО по профессии «Пекарь», специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 час.19.07.2021г |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Чернова Кристина Анатольевна, бухгалтер, СПО, Алтайский строительный техникум, р.п. Степное озеро |
| ОП.06 | Основы предпринимательской деятельности | Чернова Кристина Анатольевна, бухгалтер, СПО, Алтайский строительный техникум, р.п. Степное озеро |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Потапова Наталья Владимировна, учитель математики и информатики по специальности «Математика», высшее, Барнаульский государственный педагогический университет  ПК Оказание первой помощи при несчастных случаях, травмах, отравлениях, других состояниях и заболеваниях, угрожающих жизни и здоровью человека, 18 час, КГБПОУ «БСТ», р.п.Степное озеро, 17.10.2019г.  ПК«Профессиональный стандарт: Развитие цифровой компетентности педагога», 2021г. |
| ОП.08 | Охрана труда | Алексеев Яков Валерьевич, юрист, высшее, Санкт-Петербург Автономное образовательное учреждение ВПО «Ленинградский государственный университет им. А.С.Пушкина**.**  ПК «Методика преподавания основ безопасности жизнедеятельности с учетом требований ФГОС СОО, безопасности жизнедеятельности ФГОС СПО», 32ч., АНПОО «КОЦ «Сириус», 01.04.2021г.  ПК «Организация инклюзивного обучения в среднем профессиональном образовании», КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», 36ч., 19.04.2021-30.04.2021г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», АНПОО «КОЦ «Сириус», 16ч., 01.04.2021г.  ПК «Методика преподавания правовых основ профессиональной деятельности в условиях реализации ФГОС СПО», 16ч, 19.07.2021г. |
| ОП.10 | Финансовая грамотность | Чернова Кристина Анатольевна, бухгалтер, СПО, Алтайский строительный техникум, р.п. Степное озеро |
| ОП.11 | Эффективное поведение на рынке труда | Чернова Кристина Анатольевна, бухгалтер, СПО, Алтайский строительный техникум, р.п. Степное озеро |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет в общественном питании | Чернова Кристина Анатольевна, бухгалтер, СПО, Алтайский строительный техникум, р.п. Степное озеро |
| ОП.13 | Сервисные технологии в ресторанном деле | ЯловаЛюдмила Станиславовна, техник-технолог, СПО, КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».  **ПК** «Организация практической подготовки обучающихся мастером производственного обучения в условиях реализации ФГОС СПО по профессии «Пекарь», специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 час.19.07.2021г |
| ПМ. 01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания», Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания», Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания», Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| ПМ 02  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 |  | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания»,Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания»,Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания»,Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| ПМ 03 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания»,Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания»,Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г.Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания»,Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| ПМ 04М.07асность жизнедеятельностиофессиональной деятельности персоналаводствав оборудования | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания»,Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания»,Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания»,Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| ПМ 05М.07асность жизнедеятельностиофессиональной деятельности персоналаводствав оборудования | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания»,Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания»,Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| ПМ 06М.07асность жизнедеятельностиофессиональной деятельности персоналаводствав оборудования | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания»,Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания»,Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер) | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания»,Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания»,Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий | Решотко Наталья Валерьевна, проходит обучение в КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» с 2019 по 2022гг. по специальности «Технология продукции общественного питания»,Техник-технолог.  Профпереподготовка «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования», 288ч., КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», 16.03.2020г. -24.05.2020г.  ПК «Оказание первой медицинской помощи», 16час., 19.07.2021г. Стажерская практика.  ПК «Подготовка обучающихся к демонстрационному экзамену», (Поварское дело и Кондитерское дело), АИРО им. А.М. Топорова, 8ч., 29.01.2020г. |
| УП | Учебная практика | ЯловаЛюдмила Станиславовна, техник-технолог, СПО,КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».  **ПК** «Организация практической подготовки обучающихся мастером производственного обучения в условиях реализации ФГОС СПО по профессии «Пекарь», специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 час.19.07.2021г. |
| ПП | Производственная практика | ЯловаЛюдмила Станиславовна, техник-технолог, СПО, КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».  **ПК** «Организация практической подготовки обучающихся мастером производственного обучения в условиях реализации ФГОС СПО по профессии «Пекарь», специальности «Поварское и кондитерское дело», 16 час.19.07.2021г |

* 1. **Психолого-педагогические условия**
* Преемственность содержания и форм организации образовательной деятельности при получении среднего общего образования;
* учет специфики возрастного психофизического развития обучающихся;
* формирование и развитие психолого-педагогической компетентности обучающихся, педагогических и административных работников, родителей (законных представителей) обучающихся;
* вариативность направлений психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений (сохранение и укрепление психического здоровья обучающихся; формирование ценности здоровья и безопасного образа жизни; развитие экологической культуры; дифференциация и индивидуализация обучения; мониторинг возможностей и способностей обучающихся, выявление и поддержка одаренных детей, детей с особыми образовательными потребностями; психолого-педагогическая поддержка участников олимпиадного движения; обеспечение осознанного и ответственного выбора дальнейшей профессиональной сферы деятельности; формирование коммуникативных навыков в разновозрастной среде и среде сверстников; поддержка детских объединений, ученического самоуправления);
* диверсификацию уровней психолого-педагогического сопровождения (индивидуальный, групповой, уровень класса, уровень организации);
* вариативность форм психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений (профилактика, диагностика, консультирование, коррекционная работа, развивающая работа, просвещение, экспертиза).

Основные направления психолого-педагогического сопровождения:

1. Сохранение и укрепление психологического здоровья;

2. Формирование ценности здоровья и безопасного образа жизни;

3. Развитие экологической культуры;

4. Дифференциация и индивидуализация обучения;

5. Мониторинг возможностей и способностей обучающихся;

6. Выявление и поддержка детей с особыми образовательными потребностями;

7.Выявление и поддержка одарённых детей;

8. Психолого-педагогическая поддержка участников олимпиадного движения;

9. Обеспечение осознанного и ответственного выбора дальнейшей профессиональной сферы деятельности;

10. Формирование коммуникативных навыков в среде сверстников.

**5.3 Учебно-методическое обеспечение и информационное обеспечение программ**

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

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

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

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

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс УД, ПМ | Дисциплины и МДК учебного плана | Наименование и краткая характеристика библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, в том числе электронно-библиотечных систем и электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз  данных) |
| ОУП.01 | Русский язык | Антонова Г.С. Русский язык, М.: Академия, 2016,  Антонова Г.С. Русский язык, М.: Академия, 2018  Антонова Е.С. Русский язык (7-е изд.) учебник 2019  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/> — 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> |
| ОУП.02 | Литература | Обернихина Г.А. Литература ч.1,2, М.: Академия, 2016 ,  Обернихина Г.А. Литература ч.1,2, М.: Академия, ,2018  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  Учебно-методические материалы  Обернихина Г.А. Литература : Практикум.- М.: Академия, 2018  Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы  <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> Российская национальная библиотека  <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/> |
| ОУП.03 | Иностранный язык | Бескоровайная Г.Т. Planet of English:учебник английского языка для учреждений СПО М.: Академия, 2016  Басова Н.В.  Немецкий язык для колледжей.- М.: Кнорус, 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>  EnglishSpace <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 |
| ОУП.04 | Математика | Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала анализа, геометрия М.: Академия,2016 учебник  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/) |
| ОУП.05 | История | Учебники  Артемов В.В. История ч. 1,2 М.: Академия, 2016учебник  Артемов В.В. История: В 2 ч.Ч. 1 (6-е изд.) учебник 2019  Артемов В.В. История: В 2 ч.Ч. 2 (6-е изд.) учебник 2019  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/> |
| ОУП.06 | Физическая культура | Бишаева А.А. Физическая культура М.: Академия, 2016, учебник  Бишаева А.А. 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> |
| ОУП.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности М.: Академия,2018, 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/> |
| ОУП.08 | Астрономия | Алексеева Е.В. Астрономия.- М.: Академия,2018  Алексеева Е.В. Астрономия (4-е изд.) учебник 2019  Физика и астрономия. 9-11 классы: олимпиадные задания / авт.-сост. В.Т.Оськина.- Волгоград: Учитель,2008  Е.К.Страут Методическое пособие к учебнику «Астрономия. Базовый уровень.11 класс» авторов Б. А. Воронцова-Вельяминова, Е. К. Страута, М. Дрофа, 2013 |
| ОУП.10 | Физика | Дмитриева В.Г. Физика М.: Академия,2016 учебник  Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля (6-е изд., стер.) учебник 2019  Кабардин О.Ф. Физика: Справочные мтериалы.-М.:Просвещение,1998  <http://www.gomulina.orc.ru/> - Виртуальный методический кабинет учителя физики и астрономии.  <http://physics.vir.ru/> - On-line учебник по физике  Дмитриева В. Ф., Васильев Л. И. Физика для профессий и специальностей технического профиля: методические рекомендации: метод. пособие. — М., 2010.  Дмитриева В. Ф., Васильев Л. И. Физика для профессий и специальностей технического профиля: лабораторный практикум, учебное пособие для учреждений СПО. — М., 2015  Самойленко П.И.Естествознание. Физика. Сборник задач (1-е изд.) учеб. пособие |
| ОУП.15 | Обществознание (включая экономику и право) | Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей (8-е изд.) учебник 2019  Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Контрольные задания (3-е изд.) учеб. пособие 2017  Важенин А.Г.Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Контрольные задания (3-е изд.) учеб. пособие2 |
| ОУПП.14 | Информатика | Цветкова М.С. Информатика и ИКТ, М.: Академия,2016, учебник  Учебно-методические материалы  Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: Практикум.- М.: Академия,2018,  Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы  <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/>  Архив электронных книг для сайтостроителей <http://prostosite.ru/e-books.shtml>  MiRaj: статьи, программы, книги по кибернетике <http://miraj.net.ru/>  Компьютеры: on-line библиотека <http://www.citforum.ru/>  Информационные технологии: статьи <http://www.inftech.webservis.ru/>  Потенциал: образовательный журнал для старшеклассников и чителей -[http://potential.org.ru](http://potential.org.ru/)  Design house: журнал по веб-дизайну <http://deshouse.km.ru/>  Chip.on-line: электронный журнал <http://www.ichip.ru/>  Вычислительные методы и программирование: научный журнал <http://num-meth.srcc.msu.su/>  Школьная компьютерра: газета об информационных технологиях [http://school.computerra.ru](http://school.computerra.ru/)  Потенциал: образовательный журнал для старшеклассников и чителей -[http://potential.org.ru](http://potential.org.ru/)  Design house: журнал по веб-дизайну <http://deshouse.km.ru/>  Chip.on-line: электронный журнал <http://www.ichip.ru/>  Вычислительные методы и программирование: научный журнал <http://num-meth.srcc.msu.su/>  Школьная компьютерра: газета об информационных технологиях [http://school.computerra.ru](http://school.computerra.ru/) |
| ОУПП.12 | Химия | Ерохин Ю.М. Химия М.: Академия, 2016, учебник  Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля (6-е изд.) учебник 2019  Химия: Справочные материалы .-М.: Просвещение,1998  <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. 2014г |
| ОУПП.11 | Биология | Константинов В.М., Биология .- М.: Академия, учебник,2016  Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей (8-е изд.) учебник 2019  Трайтак Д.И. Биология: Справочные материалы.-М.: Просвещение,-1997  Биология: руководство к практическим занятиям / под ред. В. В. Маркиной. — М., 2010. |
| ДУП.01 | Основы проектнойдеятельности | 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. |
| ДУП.02 | Правовые основы профессиональной деятельности | 1. Кузибецкий А.Н. Правовое обеспечение деятельности образовательного учреждения: учеб.пособие для студ. сред. проф. заведений / А.Н. Кузибецкий, В.Ю. Розка, Т.Б. Руденко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 208 с.  2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. сред.проф. заведений / В.В. Румынина. – 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 192 с.  3. Федорова М.Ю. Нормативно-правовое обеспечение образования: учеб пособие для студ. высш. пед. заведений / М.Ю. Федорова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 192 с.  4. Федорова М.Ю. Образовательное право: Учеб.пособие для вузов. – М.: Гуманит.изд.центр ВЛАДОС, 2003. – 320с. – (Юридическая лит-ра).  5. Шкатулла В.И. и др. Правоведение: Учеб.пособие для студ. неюридических высш. учеб. заведений / В.И.Шкатулла, В.В.Надвикова, М.В.Сытинская; Под ред. В.И.Шкатуллы. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия»; Высшая школа, 2001. – 352с.  **Дополнительные источники**  1. Т.В.Болотина. Конвенция о правах ребенка и законодательство Российской Федерации в вопросах, ответах и комментариях – М.: ЦГЛ, АПК и ПРО, 2004 – 48с.  2. Закон Российской Федерации «Об образовании»: по состоянию на 2010 год: с комментариями к последним изменениям. – М.: Эксмо, 2010. – 208 сю – (ГАРАНТ – достоверно и актуально).  3. Федеральный закон «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» от 22 августа 1996 года № 125-Ф (в ред. ФЗ от 13.07.2007 № 131-ФЗ) // СЗ РФ. – 1996. – № 35. – Ст. 4135.  4. Федеральный закон «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ (в ред. ФЗ от 22.08.2004 № 122-ФЗ) // СЗ РФ. – 1996. – № 52. – Ст. 5880.  5. Федеральный закон от 24 июля 1998 года № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в ред. ФЗ от 30.06.2007 N 120-ФЗ) // СЗ РФ. – 1998. -№ 31. – Ст. 3802.  6. Федеральный закон от 24 июня 1999 года № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» (в ред. от 24.07.2007 № 214-ФЗ) // СЗ РФ. – 1999. – № 26. – Ст. 3177. |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | Бишаева А.А . Физическая культура, Москва, Академия 2016  Решетников Н.В. Физическая культура (18-е изд.) учебник 2017  Решетников Н.В. Физическая культура М.: Академия,2018 учебник  Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие. — М., 2013. |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Горелов А.А. Основы философии. - М.: ОИЦ «Академия», 2015.  Горелов А.А. Основы философии (17-е изд.) учебник 2016  Основы философии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М.: НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2014. - 312 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL. - ISBN 978-5-16-009885-2.  http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=460750 |
| ОГСЭ.02 | История | Артемов В.В. История.- М.: Академия, 2016.  Орлов А.С. Хрестоматия по истории России. Учебное пособие. / А.С. Орлов, Сивохина Т.А., В.А.Георгиев и др. – М.: Проспект, 2010.- 592с.  Шевелев В.Н. История Отечества. / В.Н.Шевелев. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2008.- 604с.  Шевелев В.Н. История для колледжей. / В.Н.Шевелев, Е.В.Шевелева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2007.- 448с. |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Миляева Н.Н. Немецкий язык (А1-2).-М.: Юрайт,2018 учебник  Щербакова Ю.Л. Английский язык для специалистов сферы обслуживания, общепита .-М.: Академия,2018 учебник  Гончарова Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса.- М.: Кнорус,2018  Учебно-методические материалы  Лаврик Е.В. Английский язык. Практикум.-М.: Академия,2018, учебник  Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы  <http://znanium.com/bookread.php?book=430476>. |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | Шеламова Г.М. Психология общения (2-е изд., стер.) учеб. пособие 2018  Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения (17-е изд.) учебник 117102776 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 |
| ЕН.01 | Химия | Белик В.В. Физическая и коллоидная химия (2-е изд., стер.) учебник 2018  Л. Н. Блинов, И. Л. Перфилова, Л. В .Юмашева, Р. Г. Чувиляев Справочник по химии, -М: Издательство: "Проспект" 2014г- 156 с. |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | Манько О.М. Экологические основы природопользования (2-е изд., стер.) учебник 102119229 2018  Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования М.: Академия, 2016,учебник  Вильчинская О. В., Воробьев А. Е. , Дьяченко В. В. , |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности (2-е изд., стер.) учебник 102119179 2018  Гринин А. С, Новиков В. Н. Безопасность жизнедеятельности: учеб. посо­бие. М.: ФАИР-ПРЕСС, 2002. 288 с. |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд., стер.) учебник 102119239 2018 |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья М.: Академия,2016, учебник  Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 томах: учебное пособие для начального проф. образования (Никифорова Н.С, Новикова А.М, Прокофьева С.А.) –М.: Издательский центр «Академия», 2015. |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места.- М.: Академия,2016, учебник |
| ОП.04 | Организация обслуживания | Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Академия, 2018,учебник |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Драчева Е.Л. Менеджмент (2-е изд., стер.) учебник 2018  Драчева Е.Л. Менеджмент: Практикум (2-е изд., стер.) учеб. пособие 2018  Крутик А.Б. Предпринимательство в сфере сервиса (3-е изд., испр.) учебник 2014 |
| ОП.06 | Основы предпринимательской деятельности | 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 04.06.2018) "О защите прав потребителей". 2. Налоговый кодекс Российской Федерации (НК РФ). 3. Коротков, Э. М.  Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Э. М. Коротков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 566 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08046-9.—Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451068>. |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности (2-е изд., стер.) учебник 102117063 2018 |
| ОП.08 | Охрана труда | Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания (2-е изд., стер.) учебник 102119184 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  Арустамов Э.А. Охрана труда в предприятиях общественного питания: Практикум - М.: Издательский центр «Академия», 2015 |
| ОП.10 | Финансовая грамотность | Ю.Брехова, А.Алмосов, Д. Завьялов Финансовая грамотность, материалы для учащихся, М.Веко, 2018г  Ю.Брехова, А.Алмосов, Д. Завьялов Финансовая грамотность, материалы для учителя, М.Веко, 2018г  Ю.Брехова, А.Алмосов, Д. Завьялов Финансовая грамотность, рабочая тетрадь, М.Веко, 2018г |
| ОП.11 | Эффективное поведение на рынке труда | Корягин А.М. Технология поиска работы и трудоустройство.- М.: Академия, 2018,учебник |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет в общественном питании | Гамола А.И. Бухгалтерский учет.-М.: ОИЦ «Академия», 2015  Г. А. Николаева, Т. С. Сергеева «Бухгалтерский учет в общественном питании». Учебно-практическое пособие - Москва: А-Приор, 2014 |
| ОП.13 | Сервисные технологии в ресторанном деле | Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия,2016,2018, учебник  [http://izbe.ru/book/23070/obsluzhivanie-na-predpriyatiyah-obshestvennogo-pitaniya/](http://izbe.ru/book/23070/obsluzhivanie-na-predpriyatiyah-obshestvennogo-pitaniya/%20учебник)  учебник онлайн |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. М.: Академия, 2016, учебник <http://www.dom-eknig.ru/kulinariya/page/4/> видеоуроки Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. М.: Академия,2016, учебник |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 (3-е изд.) учеб. пособие 2018  Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум (2-е изд., стер.) учеб. пособие 2018 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Качурина Т.А.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.- М.: Академия,2018, учебник  Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (2-е изд., стер.) учебник.- М.: Академия, 2016 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум.- М.: Академия,2016, Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы,,-М.: Академия,2015 Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум.-М.: Академия,2015 Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов.-М.: Академия,2016, учебник Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы,,-М.: Академия,2015 Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум.-М.: Академия,2015 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (2-е изд., стер.) учебник.- М.: Академия, 2016 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум.- М.: Академия,2016, Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов.-М.: Академия,2016, учебник |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Синицына А.В.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.- М.: Академия,2018 учебник |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий М.: Академия,2017 учебник  Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие 101119526 2018  Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции М.: Академия, учебник Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции, учеб. пособие.- М.: Академия, 2016 Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции М.: Академия, учебник Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции, учеб. пособие.- М.: Академия,2016 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания (5-е изд.) учебник 2017  Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания (1-е изд.) учебник 101119506 2018  Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (1-е изд.) учебник 101119386 2018  Феофанов А.Н. Организация деятельности подчиненного персонала (1-е изд.) учебник 101119540 2018 |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания | Анфимова Е.С.. Кулинария М.: Академия, 2016, учебник Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М.: Академия, 2016, учебник  «Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам» С.Ковэн , 2007г.  Т.К. Апек «Справочник технолога кондитерского производства» М. 2004г. |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий |

* 1. **Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы**

**Специальные помещения** представляют 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.

**Перечень специальных помещений**

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;

организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

**Лаборатории:**

химии;

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс [[3]](#footnote-3):**

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

Актовый зал.

**Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по специальности

Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

**Оснащение лабораторий**

**Лаборатория «**Химии**»**

Лабораторное оборудование:

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг

Гигрометр (психрометр)

Колориметр-нефелометр фотоэлектрический

Колонка адсорбционная

Магнитная мешалка

Нагреватель для пробирок

рН-метр милливольметр

Печь тигельная

Спиртовка

Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями

Установка для титрования

Центрифуга демонстрационная

Шкаф сушильный

Электроплитка лабораторная

Посуда:   
Бюксы

Бюретка прямая с краном или оливой

вместимостью 10 мл, 25 мл   
Воронка лабораторная

Колба коническая разной емкости

Колба мерная разной емкости

Кружки фарфоровые

Палочки стеклянные

Пипетка глазная

Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью

Пипетка с делениями разной вместимостью

Пробирки  
Стаканы химические разной емкости   
Стекла предметные   
Стекла предметные с углублением для капельного анализа   
Ступка и пестик   
Тигли фарфоровые   
Цилиндры мерные   
Чашка выпарительная

Вспомогательные материалы:  
Банка с притертой пробкой

Бумага фильтровальная

Вата гигроскопическая

Груша резиновая для микробюреток и пипеток

Держатель для пробирок

Ерши для мойки колб и пробирок

Капсулаторка

Карандаши по стеклу

Кристаллизатор

Ножницы

Палочки графитовые

Трубки резиновые соединительные.

Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов

(штатив физический с 2-3) лапками  
Штатив для пробирок

Щипцы тигельные

Фильтры беззольные

Трубки стеклянные

Трубки хлоркальциевые

Стекла часовые

Эксикатор   
Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

**Лаборатория Учебная кухня ресторана**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Лаборатория «**Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

**Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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 компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов)**:**

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания**:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной.

1. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н   
   «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности»   
   (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779). [↑](#footnote-ref-1)
2. *Разрабатывается ФУМО СПО. Вписаны как образец ЛР – можно доработать, переработать, заменить.* [↑](#footnote-ref-2)
3. Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом. [↑](#footnote-ref-3)