

Содержание

[Раздел 1. Общие положения 3](#bookmark1)

[Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы СПО 4](#bookmark2)

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 4

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 5

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

**Раздел 5. Структура образовательной программы**

1. Примерный учебный план для профессии
2. Примерный календарный учебный график для профессии

Раздел 6. Содержание образовательной программы

1. Содержание учебных дисциплин и профессиональных модулей
2. Программы учебной и производственной практик
3. Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования, включающая формирование компетенций обучающихся в области учебно-исследовательской и проектной деятельности
4. Программа воспитания и социализации обучающихся
5. Программа коррекционной работы

**Раздел 7. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП**

1. Оценка результатов текущего контроля
2. Оценка результатов промежуточной аттестации
3. Оценка результатов государственной итоговой аттестации Раздел 8. Условия реализации образовательной деятельности
4. Материально-техническое оснащение образовательной программы
5. Кадровое обеспечение
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Приложения:

1. Рабочие учебные программы.
2. Фонд оценочных средств.
3. Методические рекомендации.

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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

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

1. Нормативные основания для разработки ООП:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
* Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утвер­ждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профес­сионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
* Приказ 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).
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Конди­тер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 июня 2017 г. N 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089"

- Методические рекомендации Министерство образования и науки Российской Федерации от 20 февраля 2017 г. № 06-156 (рекомендации по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям)

1. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП -основная образовательная программа;

МДК - междисциплинарный курс

ПМ - профессиональный модуль

ОК - общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАМ­МЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар -О- кондитер

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

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего обра­зования: 5904 академических часа.

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

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНО­СТИ ВЫПУСКНИКА

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных  видов деятельности | Наименование профес­сиональных модулей | Сочетание квалификаций |
| повар - кондитер |
| Приготовление и подго­товка к реализации по­луфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассор­тимента | Приготовление и подго­товка к реализации по­луфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассор­тимента | осваивается |
| Приготовление, оформ­ление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изде­лий, закусок разнооб­разного ассортимента | Приготовление, оформ­ление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изде­лий, закусок разнооб­разного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформ­ление и подготовка к | Приготовление, оформ­ление и подготовка к | осваивается |

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

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВА­ТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Общие компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 01 | Выбирать спо­собы решения задач профес­сиональной деятельности,  применительно к различным  контекстам | Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессио­нальном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать инфор­мацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| Знания: актуальный профессиональный и социальный кон­текст, в котором приходится работать и жить; основные ис­точники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения | Умения: определять задачи для поиска информации; опреде­лять необходимые источники информации; планировать про­цесс поиска; структурировать получаемую информацию; вы­делять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять ре­зультаты поиска |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | задач профес­сиональной  деятельности | Знания: номенклатура информационных источников, приме­няемых в профессиональной деятельности; приемы структу­рирования информации; формат оформления результатов по­иска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональ­ное и личност­ное развитие. | Умения: определять актуальность нормативно-правовой до­кументации в профессиональной деятельности; применять со­временную научную профессиональную терминологию; опре­делять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| Знания: содержание актуальной нормативно-правовой доку­ментации; современная научная и профессиональная терми­нология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в кол­лективе и ко­манде, эффек­тивно взаимо­действовать с коллегами, ру­ководством,  клиентами. | Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаи­модействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и пись­менную комму­никацию на го­сударственном  языке с учетом особенностей  социального и  культурного  контекста. | Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять доку­менты по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сооб­щений. |
| ОК 06 | Проявлять гра- жданско-  патриотиче­скую позицию, демонстриро­вать осознанное  поведение на  основе тради­ционных обще­человеческих  ценностей. | Умения: описывать значимость своей профессии |
| Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, об­щечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению ок­ружающей сре­ды, ресурсосбе­режению, эф­фективно дей­ствовать в чрез­вычайных си­туациях. | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; оп­ределять направления ресурсосбережения в рамках профес­сиональной деятельности по профессии. |
| Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задейст­вованные в профессиональной деятельности; пути обеспече­ния ресурсосбережения. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 08 | Использовать средства физи­ческой культу­ры для сохра­нения и укреп­ления здоровья в процессе про­фессиональной деятельности и  поддержания необходимого уровня физиче­ской подготов­ленности. | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную дея­тельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения ха­рактерными для данной профессии. |
| **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, про­фессиональном и социальном развитии человека; основы здо­рового образа жизни; условия профессиональной деятельно­сти и зоны риска физического здоровья для профессии; сред­ства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информацион­ные технологии в профессио­нальной дея­  тельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать совре­менное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профес­сиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональ­ной документа­цией на госу­дарственном и иностранном  языках. | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных выска­зываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участ­вовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профес­сиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профес­сиональные темы |
| **Знания:** правила построения простых и сложных предложе­ний на профессиональные темы; основные общеупотреби­тельные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лек­сический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особен­ности произношения; правила чтения текстов профессиональ­ной направленности |
| ОК 11 | Планировать предпринима­тельскую дея­тельность в  профессиональ­ной сфере | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в про­фессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчи­тывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерче­ских идей в рамках профессиональной деятельности; презен­товать бизнес-идею; определять источники финансирования; |
| **Знание:** основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

4.2. Профессиональные компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основные виды деятельности | Код и наименование компетенции | Показатели освоения компетенции |
| Приготовление и  подготовка к реали­зации полуфабрика­тов для блюд, кули­нарных изделий раз­нообразного ассор­тимента | ПК 1.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сы­рье, исходные материалы для обработки сырья, при­готовления полуфабрика­тов в соответствии с инст­рукциями и регламентами | Практический опыт в:  - подготовке, уборке рабочего мес­та, подготовке к работе сырья, техноло­гического оборудования, производствен­ного инвентаря, инструментов, весоиз­мерительных приборов  **Умения:**  -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвен­таря, кухонной посуды перед использо­ванием;  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвен­тарь, посуду, сырье, материалы в соот­ветствии с инструкциями и регламента­ми, стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабо­чего места повара в соответствии с инст­рукциями и регламентами, стандартами  чистоты:   * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмери­тельным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной ма­   шине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ­водственный инвентарь в соответст­вии со стандартами чистоты;   * мыть после использования технологи­   ческое оборудование и убирать для хранения съемные части;   * соблюдать правила мытья кухонных   ножей, острых, травмоопасных съем­ных частей технологического обору­дования;  - безопасно править кухонные но­жи;  - соблюдать условия хранения ку­хонной посуды, инвентаря, инструмен­тов;  - проверять соблюдение темпера­турного режима в холодильном оборудо­вании;  -выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;  - включать и подготавливать к ра­боте технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла­ментами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безо­пасности, пожарной безопасности, охра­ны труда;  - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соот­ветствии с потребностями, условиями хранения;  - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании про­дуктов;  - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;  - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с ин­струкциями и регламентами, стандарта­ми чистоты, соблюдением товарного со­седства;  - осуществлять выбор сырья, про­дуктов, материалов в соответствии с тех­нологическими требованиями;  - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья  **Знания:**  - требования охраны труда, пожар­ной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  - виды, назначение, правила безо­пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин­вентаря, инструментов, весоизмеритель­ных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;  - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ­ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до­кументация, используемая при обработ­ке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрика­тов;  - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  - требования к личной гигиене персо­нала при подготовке производственного ин­вентаря и кухонной посуды;  - виды, назначение, правила примене­ния и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, пред­назначенных для последующего использова­ния;  - правила утилизации отходов;  -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  - способы и правила порциониро- вания (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;  - способы правки кухонных ножей;  - ассортимент, требования к качест­ву, условия и сроки хранения традици­онных видов овощей, грибов, рыбы, не­рыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;  - правила оформления заявок на склад;  - правила приема продуктов по ко­личеству и качеству;  - ответственность за сохранность материальных ценностей;  - правила снятия остатков на рабо­чем месте;  - правила проведения контрольного взвешивания продуктов;  - виды, назначение и правила экс­плуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и мате­риалов;  - правила обращения с тарой по­ставщика;  - правила поверки весоизмеритель­ного оборудования |
|  | ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, гри­бов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, до­машней птицы, дичи, кро­лика | Практический опыт в:  - обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  - хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  Умения:  - распознавать недоброкачествен­ные продукты;  - выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механиче­ским способом), подготовки сырья с уче­том его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;   * соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; * различать пищевые и непищевые отходы; * подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; * осуществлять упаковку, марки­ровку, складирование, хранение неис­пользованных пищевых продуктов, со­блюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;   соблюдать условия и сроки хра­нения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции.  **Знания:**   * требования охраны труда, пожар­ной, электробезопасности в организации питания; * виды, назначение, правила безо­пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин­вентаря, инструментов, весоизмеритель­ных приборов, посуды и правила ухода за ними * методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; * способы сокращения потерь сы­рья, продуктов при их обработке, хране­нии; * способы удаления излишней горе­чи, предотвращения потемнения отдель­ных видов овощей и грибов; * санитарно-гигиенические требо­вания к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов * формы, техника нарезки, формо­вания традиционных видов овощей, гри­бов;   способы упаковки, складирования правила, условия, сроки хранения пище­вых продуктов. |
|  | ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализа­ции полуфабрикатов раз­нообразного ассортимента для блюд, кулинарных из­делий из рыбы и нерыбно­го водного сырья | Практический опыт в:   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообраз­ного ассортимента, в том числе регио­нальных; * порционировании (комплектова­нии), упаковке на вынос, хранении по­луфабрикатов;   - ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.  Умения:   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, приме­нения ароматических веществ; * выбирать, подготавливать пряно­сти и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; * выбирать, применять, комбиниро­вать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональ­ных, с учетом рационального использо­вания ресурсов, обеспечения безопасно­сти готовой продукции; * владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова- нии рыбы, править кухонные ножи; * нарезать, измельчать рыбу вруч­ную или механическим способом; * порционировать, формовать, па­нировать различными способами полу­фабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; * соблюдать выход готовых полу­фабрикатов при порционировании (ком­плектовании); * проверять качество готовых по­луфабрикатов перед упаковкой, ком­плектованием; применять различные техники порционирования, комплекто­вания с учетом ресурсосбережения; * выбирать материалы, посуду, кон­тейнеры для упаковки; эстетично упако­вывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации   обеспечивать условия, сроки хра­нения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;   * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализо­ванных полуфабрикатов; * владеть профессиональной терми­   нологией; консультировать потребите­лей, оказывать им помощь в выборе.  Знания:   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопас­ной эксплуатации технологического обору­дования, производственного инвентаря, ин­струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения по­луфабрикатов для блюд, кулинарных изде­лий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы приготовления полуфабрика­тов из рыбы и рыбной котлетной массы (на­резки, панирования, формования, маринова­ния, фарширования и т.д.); * способы сокращения потерь, сохра­нения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; * техника порционирования (комплек­тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; * правила и порядок расчета с потреби­телями при отпуске на вынос; ответствен­ность за правильность расчетов; * правила, техника общения с потреби­телями; * базовый словарный запас на ино­странном языке. |
|  | ПК 1.4.  Проводить приготовление и подготовку к реализа­ции полуфабрикатов раз­нообразного ассортимента для блюд, кулинарных из­делий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | Практический опыт в:   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разно­образного ассортимента, в том числе ре­гиональных; * порционировании (комплектова­нии), упаковке на вынос, хранении по­луфабрикатов;   ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.  **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, приме­нения ароматических веществ; * выбирать, применять, комбиниро­вать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; * владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; * владеть приемами мытья и блан­ширования сырья, пищевых продуктов; * нарезать, порционировать различ­ными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; * готовить полуфабрикаты из нату­ральной рубленой и котлетной массы; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализо­ванных полуфабрикатов * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией.  Знания:   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопас­ной эксплуатации технологического обору­дования, производственного инвентаря, ин­струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения по­луфабрикатов для блюд, кулинарных изде­лий из мяса, домашней птицы, дичи, кро­лика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы приготовления полуфабрика­тов из мяса, домашней птицы, дичи, кро­лика, рубленой массы (нарезки, маринова­ния, формования, панирования, фарширова­ния, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); * способы сокращения потерь, сохра­нения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;   техника порционирования (комплек­тования), упаковки, маркирования и правила складирования  условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;  **-** правила и порядок расчета с потреби­телями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;  - правила, техника общения с потреби­телями;  базовый словарный запас на ино­странном языке. |
| Приготовление, оформление и под­готовка к реализации горячих блюд, кули­нарных изделий, за­кусок разнообразно­го ассортимента | ПК 2.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сы­рье, исходные материалы для приготовления горя­чих блюд, кулинарных изделий, закусок разнооб­разного ассортимента в соответствии с инструк­циями и регламентами | Практический опыт в:  - подготовке, уборке рабочего мес­та, подготовке к работе, проверке техно­логического оборудования, производст­венного инвентаря, инструментов, весо­измериельных приборов;  - подготовка к использованию об­работанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов  Умения:   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвен­тарь, посуду, сырье, материалы в соот­ветствии с инструкциями и регламента­ми, стандартами чистоты, видом работ; * проводить текущую уборку рабо­чего места повара в соответствии с инст­рукциями и регламентами, стандартами чистоты; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весо­измерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хра­нение кухонную посуду и производст­венный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухон­ных ножей, острых, травмоопасных час­тей технологического оборудования; * подготавливать к работе, прове­рять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру­менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла­ментами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безо­пасности, пожарной безопасности, охра­ны труда; * выбирать, подготавливать мате­риалы, посуду, контейнеры, оборудова­ние для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок   оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, по­луфабрикатов, пищевых продуктов, пря­ностей, приправ и других расходных ма­териалов;   * осуществлять их выбор в соответ­ствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соот­ветствии с инструкциями и регламента­ми, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку   на склад.  **Знания:**   * требования охраны труда, пожар­ной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безо­пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин­вентаря, инструментов, весоизмеритель­ных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовле­нию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ­ления опасными факторами (система ХАССП) и * нормативно-техническая доку­ментация, используемая при приготовле­нии горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * возможные последствия наруше­ния санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене пер­сонала при подготовке производственно­го инвентаря и кухонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для после­дующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для   порционирования (комплектования) го­товых горячих блюд, кулинарных изде­лий, закусок;   * способы и правила порциониро- вания (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинар­ных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок * ассортимент, требования к качест­ву, условия и сроки хранения традици­онных видов овощей, грибов, рыбы, не­рыбного водного сырья, домашней пти­цы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * виды, назначение и правила экс­плуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и мате­риалов |
|  | ПК 2.2.  Осуществлять приготов­ление, непродолжитель­ное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | Практический опыт в:  - подготовке основных продуктов и  дополнительных ингредиентов, приго­товлении хранении, отпуске бульонов, отваров.  **Умения:**  - подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение до момента использования;  - выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа, сезонно­стью;  - использовать региональные про­дукты для приготовления бульонов, от­варов  - выбирать, применять, комбиниро­вать методы приготовления:  - обжаривать кости мелкого скота;  - подпекать овощи;  -замачивать сушеные грибы;  - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;  - удалять жир, снимать пену, проце­живать с бульона;  - использовать для приготовле­ния бульонов концентраты про­мышленного производства;  - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые ка­чества, доводить до вкуса;  - порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для пода­чи в виде блюда; выдерживать темпера­туру подачи бульонов и отваров;  - охлаждать и замораживать бульо­ны и отвары с учетом требований к безо­пасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; - разогревать бульоны и отвары  Знания:  - правила выбора основных продук­тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе­мости;  - критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ингре­диентов для бульонов, отваров;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  - классификация, рецептуры, пище­вая ценность, требования к качеству, ме­тоды приготовления, кулинарное назна­чение бульонов, отваров;  - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;  - виды технологического оборудо­вания и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульо­нов, отваров, правила их безопасной экс­плуатации;  - санитарно-гигиенические требо­вания к процессам приготовления, хра­нения и подачи кулинарной продукции;  - техника порционирования, вари­анты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; - температура подачи бульонов, отваров;  - виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;  - правила охлаждения, заморажива­ния и хранения готовых бульонов, отва­ров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;  - требования к безопасности хране­ния готовых бульонов, отваров;  правила маркирования упакован­ных бульонов, отваров. |
|  | ПК 2.3.  Осуществлять приготов­ление, творческое оформ­ление и подготовку к реа­лизации супов разнооб­разного ассортимента | Практический опыт в:   * приготовлении,творческом   оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаи­модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  Умения:   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; * выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществ­лять их взаимозаменяемость в соответст­вии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные про­дукты для приготовления супов; * выбирать, применять, комбиниро­вать методы приготовления супов: * пассеровать овощи, томатные про­дукты и муку; * готовить льезоны; * закладывать продукты, подготов­ленные полуфабрикаты в определен­ной последовательности с учетом продолжительности их варки; * рационально использовать продук­ты, полуфабрикаты; * соблюдать температурный и вре­менной режим варки супов; * изменять закладку продуктов в со­ответствии с изменением выхода су­па; * определять степень готовности су­пов;   доводить супы до вкуса, до опреде ленной консистенции;   * проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом ра­ционального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасно­сти готовой продукции; * соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порцио- нировании; * охлаждать и замораживать полу­фабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пи­щевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; ра­зогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования; * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;   консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологи­ей, в том числе на иностранном языке.   * Знания: * правила выбора основных продук­тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе­мости; критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ингре­диентов для супов; * виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пище­вая ценность, требования к качеству, ме­тоды приготовления супов разнообраз­ного ассортимента, в том числе регио­нальных, вегетарианских, для диетиче­ского питания; * температурный режим и правила приготовления заправочных супов, су­пов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;   виды технологического оборудо­вания и производственного инвентаря,  используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;   * техника порционирования, вари­анты оформления супов для подачи; * виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов раз­нообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи супов; * правила охлаждения, заморажива­ния и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безо­пасности хранения готовых супов; * правила и порядок расчета потре­бителей при отпуске на вынос; ответст­венности за правильность расчетов с по­требителями; * правила, техника общения с по­требителями; * базовый словарный запас на ино­странном языке. |
|  | ПК 2.4.  Осуществлять приготов­ление, непродолжитель­ное хранение горячих со­усов разнообразного ас­сортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении соусных полуфаб­рикатов, соусов разнообразного ассорти­мента, их хранении и подготовке к реа­лизации.   **Умения:**  - подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;  - выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимо­заменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезон­ностью;  - рационально использовать про­дукты, полуфабрикаты;  - готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку;  - подпекать овощи без жира; разво­дить, заваривать мучную пассировку, го­товить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре длясоусной основы;  - охлаждать, замораживать, размо­раживать, хранить, разогревать отдель­ные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;  - закладывать продукты, подготов­ленные соусные полуфабрикаты в опре­деленной последовательности с учетом продолжительности их варки;  - соблюдать температурный и вре­менной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;  - выбирать, применять, комбиниро­вать различные методы приготовления основных соусов и их производных;  - рассчитывать нормы закладки му­ки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;  - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода со­уса;  доводить соусы до вкуса;  - проверять качество готовых со­усов перед отпуском их на раздачу;  - порционировать, соусы с приме­нением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасно­сти готовой продукции;  соблюдать выход соусов при порционировании;  -выдерживать температуру подачи;  -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирова­ния;  -творчески оформлять тарелку сгорячими блюдами соусами.  **Знания:**  - - правила выбора основных продук­тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе­мости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингре-диентов для соусов;  - - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  - ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;  - методы приготовления отдельных  компонентов для соусов и соусных по­луфабрикатов;   * органолептические способы опре­деления степени готовности и качества   отдельных компонентов соусов и соус­ных полуфабрикатов;   * ассортимент готовых соусных по­луфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использо­вание; * классификация, рецептуры, пище­вая ценность, требования к качеству, ме­тоды приготовления соусов разнообраз­ного ассортимента, в том числе регио­нальных, вегетарианских, для диетиче­ского питания, их кулинарное назначе­ние; * температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; * виды технологического оборудо­вания и производственного инвентаря, используемые при приготовлении со­усов, правила их безопасной эксплуата­ции; * правила охлаждения и заморажи­вания отдельных компонентов для со­усов, соусных полуфабрикатов; * правила размораживания и разо­грева отдельных компонентов для со­усов, соусных полуфабрикатов; * требования к безопасности хране­ния отдельных компонентов соусов, со­усных полуфабрикатов; * нормы закладки муки и других за­густителей для получения соусов раз­личной консистенции * техника порционирования, вари­анты подачи соусов; * виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; * методы сервировки и подачи со­усов на стол; способы оформления та­релки соусами; * температура подачи соусов;   требования к безопасности хране­ния готовых соусов. |
|  | ПК 2.5.  Осуществлять приготов­ление, творческое оформ­ление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, гри­бов, круп, бобовых, мака­ронных изделий разнооб­разного ассортимента | Практический опыт в:  - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий раз­нообразного ассортимента, в том числе региональных;   * ведении расчетов с потребителями   при отпуске продукции на вынос, взаи­модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.  Умения:   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; * выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гар­ниров в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа, сезонно­стью; * использовать региональные про­дукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бо­бовых, макаронных изделий разнообраз­ного ассортимента * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинар­ных свойств: * замачивать сушеные; * бланшировать; * варить в воде или в молоке; * готовить на пару; * припускать в воде, бульоне и собст­венном соку; * жарить сырые и предварительно от­варенные; * жарить на решетке гриля и плоской   поверхности;   * фаршировать, тушить, запекать; * готовить овощные пюре; * готовить начинки из грибов; * определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;   доводить до вкуса, нужной конси­стенции блюда и гарниры из овощей и грибов;   * выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инстру­менты в соответствии со способом при­готовления; * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и маа- ронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: * замачивать в воде или молоке; * бланшировать; * варить в воде или в молоке; * готовить на пару; * припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; * жарить предварительно отваренные; * готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; * готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; * выкладывать в формы для запека­ния, запекать подготовленные мака­ронные изделия, бобовые; * готовить пюре из бобовых; * определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, мака­ронных изделий; * доводить до вкуса, нужной конси­стенции блюда и гарниры из круп, бобо­вых, макаронных изделий; * рассчитывать соотношение жид­кости и основновного продукта в соот­ветствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, ма­каронных изделий; * выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инстру­менты в соответствии со способом при­готовления; * проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, мака­ронных изделий перед отпуском, упа­ковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных из­делий для подачи с учетом рационально­го использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных из­делий; * охлаждать и замораживать гото­вые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобо­вых, макаронных изделий; * разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, мака­ронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий раз­нообразного ассортимента;   владеть профессиональной терми­нологией; консультировать потребите­лей, оказывать им помощь в выборе го­рячих блюд и гарниров из овощей, гри­бов, круп, бобовых, макаронных изделий.  Знания:  - правила выбора основных продук­тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе­мости;  - критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ингре­диентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака­ронных изделий разнообразного ассор­тимента;  - виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  - методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинар­ных свойств овощей и грибов;  - виды, назначение и правила безо­пасной эксплуатации оборудования, ин­вентаря инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;   - органолептические способы опре­деления готовности;  - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;  - нормы взаимозаменяемости ос­новного сырья и дополнительных ингре­диентов с учетом сезонности, региональ­ных особенностей  - методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом ти­па питания, кулинарных свойств основ­ного сырья и продуктов;  - виды, назначение и правила безо­пасной эксплуатации оборудования, ин­вентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макарон­ных изделий;  - органолептические способы опре­деления готовности;  - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макарон­ных изделий, их сочетаемость с основ­ными продуктами;  - нормы взаимозаменяемости ос­новного сырья и дополнительных ингре­диентов с учетом сезонности, региональ­ных особенностей  техника порционирования, вари­анты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака­ронных изделий разнообразного ассор­тимента для подачи;  - виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных из­делий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи,  температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака­ронных изделий разнообразного ассор­тимента;  - правила разогревания,  - правила охлаждения, заморажива­ния и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака­ронных изделий разнообразного ассор­тимента;  - требования к безопасности хране­ния готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, мака­ронных изделий разнообразного ассор­тимента;  - правила и порядок расчета потре­бителей при оплате наличными деньга­ми, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответ­ственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила, техника общения с по­требителями;  базовый словарный запас на ино­странном языке |
|  | ПК 2.6.  Осуществлять приготов­ление, творческое оформ­ление и подготовку к реа­лизации горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок из яиц, творога, сы­ра, муки разнообразного ассортимента | Практический опыт в:   * приготовлении, творческом   оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и за­кусок из яиц, творога, сыра, муки  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаи­модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  Умения:   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением тре­бований по безопасности продукции, то­варного соседства; * выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кули­нарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа, сезонно­стью;   использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ас­сортимента   * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа пита­ния, вида основного сырья, его кулинар­ных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным спо­собом и с добавлением других ингреди­ентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) * определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его ку­линарных свойств: * протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным спосо­бом; * формовать изделия из творога; * жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; * жарить на плоской поверхности; * жарить, запекать на гриле; * определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основ­ного сырья, его кулинарных свойств: * замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); * формовать изделия из теста (пель­мени, вареники, пиццу, пончики, че­буреки и т.д.); * охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; * подготавливать продукты для пиц­цы; * раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизиро­ванным способом;   жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;   * выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; * жарить в большом количестве жира; * жарить после предварительного от­варивания изделий из теста; * разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; * определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; до­водить до вкуса; * проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед от­пуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рациональ­ного использования ресурсов, соблюде­нием требований по безопасности гото­вой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок из яиц, творога, сыра, муки; * охлаждать и замораживать гото­вые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасно­сти пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасно­сти готовой продукции; * разогревать охлажденные и замо­роженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности гото­вой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования; * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терми­нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.  Знания:   * правила выбора основных продук­тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе­мости; * критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ингре­диентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки раз­нообразного ассортимента; * виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их вы­бора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безо­пасной эксплуатации оборудования, ин­вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; * органолептические способы опре­деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе­мости; * техника порционирования, вари­анты оформления блюд, кулинарных из­делий, закусок из яиц, творога, сыра, му­ки разнообразного ассортимента для по­дачи; * виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, за­кусок из яиц, творога, сыра, муки разно­образного ассортимента, в том числе ре­гиональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * правила * правила охлаждения, заморажива­ния и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;   требования к безопасности хране­ния готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра муки разнообразного ассортимента;   * правила и порядок расчета потре­бителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответ­ственности за правильность расчетов с потребителями; * базовый словарный запас на ино­странном языке;   техника общения, ориентирован­ная на потребителя |
|  | ПК 2.7.  Осуществлять приготов­ление, творческое оформ­ление и подготовку к реа­лизации горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнооб­разного ассортимента | Практический опыт в:  приготовлении, творческом  оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаи­модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.  Умения:   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбно­го водного сырья и дополнительных ин­гредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кули­нарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про­дукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно­го ассортимента * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кули­нарных свойств: * варить рыбу порционными кусками   в воде или в молоке;   * готовить на пару; * припускать рыбу порционными кус­ками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; * жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; * жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; * фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; * варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; * бланшировать и - отваривать мясо крабов; * припускать мидий в небольшом ко­личестве жидкости и собственном со­ку; * жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным спосо­бом, в большом количестве жира; * определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; дово­дить до вкуса; * выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инстру­менты в соответствии со способом при­готовления; * проверять качество готовых горя­чих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья пе­ред отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом ра­ционального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасно­сти готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок из рыбы, нерыбного водного сы­рья;   охлаждать и замораживать гото­вые горячих блюд, кулинарных изделий   * закусок из рыбы, нерыбного водного сы­рья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терми­нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  **Знания:**   * правила выбора основных продук­тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе­мости; * критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных * ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно­го ассортимента; * виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кули­нарных свойств рыбы и нерыбного вод­ного сырья; * виды, назначение и правила безо­пасной эксплуатации оборудования, ин­вентаря инструментов;   ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству,   * температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * органолептические способы опре­деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горя­чих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости ос­новного сырья и дополнительных ингре­диентов с учетом сезонности, региональ­ных особенностей * техника порционирования, вари­анты оформления горячих блюд, кули­нарных изделий, закусок из рыбы, не­рыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных из­делий, закусок из рыбы, нерыбного вод­ного сырья разнообразного ассортимен­та, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кули­нарных изделий, закусок из рыбы, не­рыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила разогревания, * правила охлаждения, заморажива­ния и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно­го ассортимента; * требования к безопасности хране­ния готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассорти­мента; * правила маркирования упакован­ных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , пра­вила заполнения этикеток * правила и порядок расчета потре­бителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответ­ственности за правильность расчетов с потребителями;   правила, техника общения с по­требителями; базовый словарный запас на ино­странном языке |
|  | ПК 2.8.  Осуществлять приготов­ление, творческое оформ­ление и подготовку к реа­лизации горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассорти­мента | Практический опыт в:   * приготовлении, творческом   оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи, кролика;  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаи­модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.  Умения:   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро­лика и дополнительных ингредиентов к   ним;   * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, до­машней птицы, дичи. кролика; * выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кули­нарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про­дукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разно­образного ассортимента * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: * варить мясо, мясные продукты, под­готовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; * варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;   припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в не­большом количестве жидкости и на пару;   * жарить мясо крупным куском, под­готовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; * жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фри­тюре; * жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решет­ке гриля и плоской поверхности; * жарить мясо, мясные продукты, до­машнюю птицу, кролика мелкими кусками; * жарить пластованные тушки птицы под прессом; * жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; * тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; * запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гар­ниром, соусом и без; * бланшировать, отваривать мясные продукты; * определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней пти­цы, дичи, кролика; доводить до вкуса; * выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инстру­менты в соответствии со способом при­готовления * проверять качество готовых горя­чих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;   порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных про­дуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального ис­пользования ресурсов, соблюдением тре­бованийпо безопасности готовой продукции;   * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи, кролика; * охлаждать и замораживать гото­вые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, ди­чи, кролика; * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных про­дуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности го­товой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок мяса, мясных продуктов, домаш­ней птицы, дичи, кролика разнообразно­го ассортимента; * владеть профессиональной терми­нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти­цы, дичи, кролика.  **Знания:**   * правила выбора основных продук­тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе­мости; * критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ингре­диентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней пти­цы, дичи, кролика разнообразного ассор­тимента;   - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;   * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти­цы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безо­пасной эксплуатации оборудования, ин­вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству, температура подачи го­рячих блюд, кулинарных изделий, заку­сок из мяса, мясных продуктов, домаш­ней птицы, дичи, кролика; * органолептические способы опре­деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горя­чих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости ос­новного сырья и дополнительных ингре­диентов с учетом сезонности, региональ­ных особенностей * техника порционирования, вари­анты оформления горячих блюд, кули­нарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро­лика разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных из­делий, закусок из мяса, мясных продук­тов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том чис­ле региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кули­нарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро­лика разнообразного ассортимента;   правила охлаждения, заморажива­ния и хранения готовых блюд, разогре­вания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мясамясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассор­тимента;   * требования к безопасности хране­ния готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных про­дуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета потре­бителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответ­ственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с по­требителями;   базовый словарный запас на ино­странном языке |
| Приготовление, оформление и подго­товка к реализации холодных блюд, ку­линарных изделий, закусок разнообраз­ного ассортимента | ПК 3.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сы­рье, исходные материалы для приготовления хо­лодных блюд, кулинар­ных изделий, закусок в соответствии с инструк­циями и регламентами | Практический опыт:  - подготовка, уборка рабочего мес­та повара при выполнении работ по при­готовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  - подбор, подготовка к работе, про­верка технологического оборудования, производственного инвентаря, инстру­ментов, весоизмерительных приборов  - подготовка рабочего места для  порционирования(комплектования),  упаковки на вынос готовых холодныхб- люд, кулинарных изделий, закусок  - подготовка к использованию об­работанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных  материалов  Умения:   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвен­тарь, посуду, сырье, материалы в соот­ветствии с инструкциями и регламента­ми, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабо­чего места повара в соответствии с инст­рукциями и регламентами, стандартами   чистоты;   * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документа­цию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весо­измерительным оборудованием;   мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производст­венный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;   * соблюдать правила мытья кухон­ных ножей, острых, травмоопасных час­тей технологического оборудования; * соблюдать условия хранения ку­хонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, прове­рять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру­менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла­ментами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безо­пасности, пожарной безопасности, охра­ны труда * выбирать, подготавливать мате­риалы, посуду, контейнеры, оборудова­ние для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * оценивать наличие, проверять ор­ганолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, по­луфабрикатов, пищевых продуктов, пря­ностей, приправ и других расходных ма­териалов; * осуществлять их выбор в соответ­ствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соот­ветствии с инструкциями и регламента­ми, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад   **Знания:**   * требования охраны труда, пожар­ной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безо­пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин­вентаря, инструментов, весоизмеритель­ных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовле­нию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ­ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до­кументация, используемая при приготов­лении холодных блюд, кулинарных изде­лий, закусок; * возможные последствия наруше­ния санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене пер­сонала при подготовке производственно­го инвентаря и кухонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для после­дующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) го­товых холодных блюд, кулинарных из­делий, закусок; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинар­ных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * ассортимент, требования к качест­ву, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготов­лении холодных блюд, кулинарных изде­лий и закусок; * правила оформления заявок на склад |
|  | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непро­должительное хранение холодных соусов, запра­вок разнообразного ас­сортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, хранении холод­ных соусов и заправок, их порционировании на раздаче.   **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценка каче­ства и безопасности основных продуктов   и дополнительных ингредиентов;   * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных со­усов и заправок; * выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа, сезонно­стью; * использовать региональные про­дукты для приготовления холодных со­усов и заправок * Выбирать, применять, комбиниро­вать методы приготовления холодных соусов и заправок: * смешивать сливочное масло с на­полнителями для получения масля­ных смесей; * смешивать и настаивать раститель­ные масла с пряностями; * тереть хрен на терке и заливать ки­пятком; * растирать горчичный порошок с пряным отваром; * взбивать растительное масло с сы­рыми желтками яиц для соуса майо­нез; * пассеровать овощи, томатные про­дукты для маринада овощного; * доводить до требуемой консистен­ции холодные соусы и заправки; * готовить производные соуса майо­нез; * корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; * выбирать производственный ин­вентарь и технологическое оборудова­ние, безопасно пользоваться им при при­готовлении холодных соусов и заправок; * охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; * рационально использовать про­дукты, соусные полуфабрикаты; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода со­уса; * определять степень готовности соусов; * проверять качество готовых хо­лодных соусов и заправок перед отпус­ком их на раздачу; * порционировать, соусы с приме­нением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасно­сти готовой продукции; * соблюдать выход соусов при порционировании; * выдерживать температуру подачи; * хранить свежеприготовленные со­усы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирова­ния; * творчески оформлять тарелку с холодными блюдами и соусами.   **Знания:**   * правила выбора основных продук­тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе­мости; * критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ингре­диентов для холодных соусов и заправок; * виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * ассортимент отдельных компо­нентов для холодных соусов и заправок; * методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и за­правок; * органолептические способы опре­деления степени готовности и качества отдельных компонентов холодных со­усов и заправок; * ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; * классификация, рецептуры, пище­вая ценность, требования к качеству, ме­тоды приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; * температурный режим и правила приготовления холодных соусов и запра­вок;   - виды технологического оборудо­вания и производственного инвентаря  используемые при приготовлении холод­ных соусов и заправок, правила их безо­пасной эксплуатации;   * требования к безопасности хране­ния отдельных компонентов соусов, со­усных полуфабрикатов * техника порционирования, вари­анты подачи соусов; * методы сервировки и подачи со­усов на стол; способы оформления та­релки соусами; * температура подачи соусов; * правила * хранения готовых соусов;   требования к безопасности хране­ния готовых соусов |
|  | ПК 3.3.  Осуществлять приготов­ление, творческое оформ­ление и подготовку к реа­лизации салатов разнооб­разного ассортимента | Практический опыт:  приготовлении, творческом  оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи­модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.  Умения:   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценка каче­ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; * выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты,   входящие в состав салатов в соответст­вии с рецептурой;   * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа, сезонно­стью; * использовать региональные про­дукты для приготовления салатов разно­образного ассортимента * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых про­дуктов: * нарезать свежие и вареные овощи,   свежие фрукты вручную и механиче­ским способом;  замачивать сушеную морскую капусту для набухания;   * нарезать, измельчать мясные и рыб­ные продукты; * выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; * прослаивать компоненты салата; * смешивать различные ингредиенты салатов; * заправлять салаты заправками; * доводить салаты до вкуса; * выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инстру­менты в соответствии со способом при­готовления; * соблюдать санитарно­   гигиенические требования при приготов­лении салатов;   * проверять качество готовых сала­тов перед отпуском, упаковкой на вы­нос; * порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасно­сти готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи салатов; * хранить салаты с учетом требова­ний к безопасности готовой продукции; * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терми­нологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов. * **Знания:** * -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления салатов, * - правила их выбора с учетом типа пита­ния, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безо­пасной эксплуатации оборудования, ин­вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству, температура подачи сала­тов; * органолептические способы опре­деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салат­ных заправок, их сочетаемость с основ­ными продуктами, входящими в салат; * нормы взаимозаменяемости ос­новного сырья и дополнительных ингре­диентов с учетом сезонности, региональ­ных особенностей * техника порционирования, вари­анты оформления салатов разнообразно­го ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по­дачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообраз­ного ассортимента; * правила хранения салатов разно­образного ассортимента; * требования к безопасности хране­ния салатов разнообразного ассортимен­та; * правила и порядок расчета с по­требителем при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответ­ственности за правильность расчетов с потребителями;   - правила, техника общения с по­требителями;  - базовый словарный запас на ино­странном языке |
|  | ПК 3.4.  Осуществлять приготов­ление, творческое оформ­ление и подготовку к реа­лизации бутербродов, ка­напе, холодных закусок разнообразного ассорти­мента | Практический опыт в:  - приготовлении, творческом  оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнооб­разного ассортимента;  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи­модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.  Умения:   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценка каче­ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; * выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холод­ных закусок в соответствии с рецепту­рой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа, сезонно­стью; * использовать региональные про­дукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассор­тимента * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: * нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и ме­ханическим способом; * вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; * готовить квашеную капусту; * мариновать овощи, репчатый лук, грибы; * нарезать, измельчать мясные и рыб­ные продукты, сыр; * охлаждать готовые блюда из раз­личных продуктов; * фаршировать куриные и перепели­ные яйца; * фаршировать шляпки грибов; * подготавливать, нарезать пшенич­ный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; * подготавливать масляные смеси, до­водить их до нужной консистенции; * вырезать украшения з овощей, гри­бов; * измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; * доводить до вкуса;   выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инстру­менты в соответствии со способом при­готовления;   * соблюдать санитарно­   гигиенические требования при приготов­лении бутербродов, холодных закусок;   * проверять качество готовых бу­тербродов, холодных закусок перед от­пуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закус­ки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; * хранить бутерброды, холодные закуски * с учетом требований к безопасно­сти готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования * рассчитывать стоимость; * владеть профессиональной терми­нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе бутер­бродов, холодных закусок.  **Знания:**   * правила выбора основных продук­тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе­мости; * критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ингре­диентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассор­тимента; * виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления бутербро­дов, холодных закусок, правила их выбо­ра с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;   виды, назначение и правила безо­пасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству, температура подачи хо­лодных закусок; * органолептические способы опре­деления готовности; * ассортимент ароматических ве­ществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с ос­новными продуктами, входящими в со­став бутербродов, холодных закусок; * нормы взаимозаменяемости ос­новного сырья и дополнительных ингре­диентов с учетом сезонности, региональ­ных особенностей * техника порционирования, вари­анты оформления бутербродов, холод­ных закусок разнообразного ассортимен­та для подачи; * виды, назначение посуды для по­дачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнооб­разного ассортимента, в том числе ре­гиональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холод­ных закусок разнообразного ассортимен­та; * правила хранения, требования к безопасности * хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакован­ных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета с по­требителями при отпуске продукции на вынос; * правила поведения, степень ответ­ственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с по­требителями;   базовый словарный запас на ино­странном языке. |
|  | ПК 3.5.  Осуществлять приготов­ление, творческое оформ­ление и подготовку к реа­лизации холодных блюд из рыбы, нерыбного вод­ного сырья разнообразного ассортимента | Практический опыт в:  приготовлении, творческом  оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сы­рья разнообразного ассортимента;  ведении расчетов с потребителями.  при отпуске продукции на вынос, взаи­модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.  **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбно­го водного сырья и дополнительных ин­гредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, ку­линарных изделий, закусок в соответст­вии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про­дукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разно­образного ассортимента * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сы­рья с учетом типа питания, их вида и ку­линарных свойств: * охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; * нарезать тонкими ломтиками рыб­ные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; * замачивать желатин, готовить рыб­ное желе; * украшать и заливать рыбные про­дукты порциями; * вынимать рыбное желе из форм; * доводить до вкуса; * подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их соче­таемости; * выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инстру­менты в соответствии со способом при­готовления; * соблюдать санитарно­   гигиенические требования при приготов­лении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья   * проверять качество готовых хо­лодных блюд, кулинарных изделий, за­кусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом ра­ционального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасно­сти готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сы­рья; * хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом тре­бований к безопасности пищевых про­дуктов; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терми­нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе холод­ных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  **Знания:**   * правила выбора основных продук­тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе­мости; * критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ингре­диентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассорти­мента; * виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;   методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кули­нарных свойств рыбы и нерыбного вод­ного сырья;   * виды, назначение и правила безо­пасной эксплуатации оборудования, ин­вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству, температура подачи хо­лодных блюд, кулинарных изделий, за­кусок из рыбы, нерыбного водного сы­рья; * органолептические способы опре­деления готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении хо­лодных блюд, кулинарных изделий, за­кусок из рыбы, нерыбного водного сы­рья, их сочетаемость с основными про­дуктами; * нормы взаимозаменяемости ос­новного сырья и дополнительных ингре­диентов с учетом сезонности, региональ­ных особенностей * техника порционирования, вари­анты оформления холодных блюд, кули­нарных изделий, закусок из рыбы, не­рыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассорти­мента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, ку­линарных изделий, закусок из рыбы, не­рыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила хранения готовых холод­ных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * требования к безопасности хране­ния готовых холодных блюд, кулинар­ных изделий, закусок из рыбы, нерыбно­го водного сырья разнообразного ассор­тимента; * правила и порядок расчета с по­требителем при отпуске продукции на вынос;   - правила, техника общения с по­требителями;  - базовый словарный запас на ино­странном языке |
|  | ПК 3.6.  Осуществлять приготов­ление, творческое  оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообраз­ного ассортимента | Практический опыт в:   * приготовлении, творческом   оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи разнообразного ас­сортимента  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи­модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.  Умения:   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и до­полнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления; * выбирать, подготавливать пряно­сти, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, ку­линарных изделий, закусок в соответст­вии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про­дукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней пти­цы, дичи * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи с учетом типа пита­ния, их вида и кулинарных свойств: * охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; * порционировть отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; * снимать кожу с отварного языка; * нарезать тонкими ломтиками мяс­ные продукты вручную и на слайсере;   замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;   * украшать и заливать мясные про­дукты порциями; * вынимать готовое желе из форм; * доводить до вкуса; * подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их соче­таемости; * выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инстру­менты в соответствии со способом при­готовления; * соблюдать санитарно­   гигиенические требования при приготов­лении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, ди­чи   * проверять качество готовых хо­лодных блюд, кулинарных изделий, за­кусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных про­дуктов, домашней птицы, дичи для пода­чи с учетом рационального использова­ния ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи; * охлаждать и замораживать гото­вые холодные блюда, кулинарные изде­лия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требо­ваний к безопасности пищевых продук­тов; * хранить холодные блюда, кули­нарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с уче­том требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования * рассчитывать стоимость, вести * расчет с потребителем при отпуске про­дукции на вынос владеть профессиональной терми­нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе холод­ных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.  Знания:  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов  - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств про-дуктов;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, за-кусок из мяса, мясных продуктов, до-машней птицы, дичи;  - органолептические способы определения готовности;  - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, за-кусок из мяса, мясных продуктов, до-машней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;  - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей  - техника порционирования, вари-анты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи раз-нообразного ассортимента для подачи;  - **виды, назначение посуды для по**дачи, контейнеров для отпуска на выносхолодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, до­машней птицы, дичи разнообразного ас­сортимента, в том числе региональных;   * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, ку­линарных изделий, закусок из мяса, мяс­ных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; * правила хранения готовых холод­ных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимен­та; * требования к безопасности хране­ния готовых холодных блюд, кулинар­ных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи раз­нообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с по­требителем при отпуске продукции на вынос; * правила поведения, степень ответ­ственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с по­требителями;   базовый словарный запас на ино­странном языке. |
| Приготовление, оформление и подго­товка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десер­тов, напитков разно­образного ассорти­мента | ПК 4.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сы­рье, исходные материалы для приготовления холод­ных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассорти­мента в соответствии с  инструкциями и регла­ментами | Практический опыт в:   * подготовке, уборке рабочего мес­та, подготовке к работе, проверке техно­логического оборудования, производст­венного инвентаря, инструментов, весо­измерительных приборов; * подготовке к использованию об­работанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных   материалов.  Умения:   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвен­тарь, посуду, сырье, материалы в соот­ветствии с инструкциями и регламента­ми, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабо­чего места повара в соответствии с инст­рукциями и регламентами, стандартами чистоты;   применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;   * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весо­измерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хра­нение кухонную посуду и производст­венный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухон­ных ножей, острых, травмоопасных час­тей технологического оборудования; * соблюдать условия хранения ку­хонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, прове­рять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру­менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла­ментами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безо­пасности, пожарной безопасности, охра­ны труда * выбирать, подготавливать мате­риалы, посуду, контейнеры, оборудова­ние для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, на­питков * оценивать наличие, проверять ор­ганолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, по­луфабрикатов, пищевых продуктов, пря­ностей, приправ и других расходных ма­териалов; * осуществлять их выбор в соответ­ствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соот­ветствии с инструкциями и регламента­ми, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад.   **Знания:**   * требования охраны труда, пожар­ной безопасности и производственной санитарии в организации питания. * виды, назначение, правила безо­пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин­вентаря, инструментов, весоизмеритель­ных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напит­ков; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горя­чих сладких блюд, десертов, напитков; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ­ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая до­кументация, используемая при приготов­лении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * возможные последствия наруше­ния санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене пер­сонала при подготовке производственно­го инвентаря и кухонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для после­дующего использования; * правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * способы и правила порциониро- вания (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, де­сертов, напитков * ассортимент, требования к качест­ву, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготов­лении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;   правила оформления заявок на склад |
|  | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творче­  ское оформление и подго­товку к реализации холодных сладких блюд, де­сертов разнообразного ас­сортимента | Практический опыт в:  приготовлении, творческом  оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов;  ведении расчетов с потребителями  при отпуске продукции на вынос, взаи­модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.  **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных про­дуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных слад­ких блюд, десертов с соблюдением тре­бований по безопасности продукции, то­варного соседства; * выбирать, подготавливать арома­тические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецеп­турой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа, сезонно­стью; * использовать региональные про­дукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче­том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: * готовить сладкие соусы; * хранить, использовать готовые виды теста; * нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; * варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; * запекать фрукты; * взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; * подготавливать желатин, агар-агар; * готовить фруктовые, ягодные, мо­лочные желе, муссы, кремы, фрукто­вые, ягодные самбуки; * смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;   использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;  - доводить до вкуса;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  - проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;  - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полу-фабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей,  оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов  Знания:  -ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  -нормы взаимозаменяемости сырья  и продуктов;   * методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их вы­бора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безо­пасной эксплуатации оборудования, ин­вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству, температура подачи хо­лодных сладких блюд, десертов; * органолептические способы опре­деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе­мости продуктов; * техника порционирования, вари­анты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассорти­мента для подачи; * виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десер­тов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассорти­мента; * требования к безопасности хране­ния готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * правила общения с потребителя­ми; * базовый словарный запас на ино­странном языке;   техника общения, ориентирован­ная на потребителя |
|  | ПК 4.3. Осуществлять приготовление,  творче­ское оформление и подго­товку к реализации горя­чих сладких блюд, десер­тов разнообразного ассор­тимента | Практический опыт в:  Приготовлении, творческом  оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи­модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.  Умения:   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценка каче­ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;   организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требова­ний по безопасности продукции, товар­ного соседства;   * выбирать, подготавливать арома­тические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецеп­турой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа, сезонно­стью; * использовать региональные про­дукты для приготовления горячих слад­ких блюд, десертов разнообразного ас­сортимента * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: * готовить сладкие соусы; * хранить, использовать готовые виды теста; * нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; * варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; * запекать фрукты в собственном со­ку, соусе, сливках; * жарить фрукты основным способом и на гриле; * проваривать на водяной бане, запе­кать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; * взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; * готовить сладкие блинчики, пудин­ги, оладьи, омлеты, вареники с яго­дами, шарлотки; * смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; * использовать и выпекать различные виды готового теста; * определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; * доводить до вкуса; * выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инстру­ментыинстру­менты в соответствии со способом при­готовления; * выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инстру­менты в соответствии со способом при­готовления; * Проверять качество готовых горя­чих сладких блюд, десертов перед отпус­ком, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, де­серты для подачи с учетом рационально­го использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; * охлаждать и замораживать полу­фабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопас­ности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные го­рячие сладкие блюда, десерты, полуфаб­рикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про­дукции на вынос; * владеть профессиональной терми­нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов.  Знания:  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  - методы приготовления горячих  сладких блюд, десертов, правила их вы­бора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;   * виды, назначение и правила безо­пасной эксплуатации оборудования, ин­вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству, температура подачи хго- рячих сладких блюд, десертов; * органолептические способы опре­деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе­мости продуктов; * техника порционирования, вари­анты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассорти­мента для подачи; * виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десер­тов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассорти­мента; * требования к безопасности хране­ния готовых горячих сладких блюд, де­сертов разнообразного ассортимента; * базовый словарный запас на ино­странном языке;   техника общения, ориентирован­ная на потребителя |
|  | ПК 4.4.  Осуществлять приготов­ление, творческое оформ­ление и подготовку к реа­лизации холодных напит­ков разнообразного ассор­тимента | Практический опыт в:  приготовлении, творческом  оформлении и подготовке к реализации холодных напитков  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи­модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.  Умения:   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценка каче­ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;   организовывать их хранение в процессе приготовления холодных на­питков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного со­седства; тические вещества;   * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа, сезонно­стью; * использовать региональные про­дукты для приготовления холодных на­питков разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа пита­ния, вида основного сырья, его кулинар­ных свойств; * отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; * смешивать различные соки с дру­гими ингредиентам; * проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингре­диентами; * готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; * готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промыш­ленного производства; * готовить лимонады; * готовить холодные алкогольные на­питки; * готовить горячие напитки (чай, ко­фе) для подачи в холодном виде; * подготавливать пряности для напит­ков; * определять степень готовности напитков; * доводить их до вкуса; * выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инстру­менты в соответствии со способом при­готовления, безопасно его использовать; * соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления * проверять качество готовых хо­лодных напитков перед отпуском, * упа­ковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по   выбирать, подготавливать ароматические вещества;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за-кладки, особенностями заказа, сезонно-стью;  - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента  - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;  - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;  - смешивать различные соки с другими ингредиентам;  - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;  - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;  - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;  - готовить лимонады;  - готовить холодные алкогольные напитки;  - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;  - подготавливать пряности для напитков;  - определять степень готовности напитков;  - доводить их до вкуса;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом при-готовления, безопасно его использовать;  - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления  - проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;   * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных напитков; * хранить свежеприготовленные хо­лодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про­дукции на вынос; * владеть профессиональной терми­нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе холод­ных напитков.  **Знания:**   * правила выбора основных продук­тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе­мости; * критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ингре­диентов для холодных напитков разно­образного ассортимента; * виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств ос­новного продукта; * виды, назначение и правила безо­пасной эксплуатации оборудования, ин­вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству, температура подачи хо­лодных напитков; * органолептические способы опре­деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе­мости продуктов * техника порционирования, вари­анты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для пода­чи;   виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпускана вынос холодных напитков разнооб­разного ассортимента, в том числе ре­гиональных;   * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хране­ния готовых холодных напитков разно­образного ассортимента; * правила и порядок расчета с по­требителем при отпуске продукции на вынос; * правила, техника общения с по­требителями;   базовый словарный запас на ино­странном языке. |
|  | ПК 4.5.  Осуществлять приготов­ление, творческое оформ­ление и подготовку к реа­лизации горячих напитков разнообразного ассорти­мента | Практический опыт в:  приготовлении, творческом  оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи­модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.  Умения:   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценка каче­ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напит­ков с соблюдением требований по безо­пасности продукции, товарного соседст­ва; * выбирать, подготавливать арома­тические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа, сезонно­стью; * использовать региональные про­дукты для приготовления горячих напит­ков разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;   заваривать чай;   * варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; * готовить кофе на песке; * обжаривать зерна кофе; * варить какао, горячий шоколад; * готовить горячие алкогольные на­питки; * подготавливать пряности для напит­ков; * определять степень готовности напитков; * доводить их до вкуса; * выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инстру­менты в соответствии со способом при­готовления, безопасно его использовать; * соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления * Проверять качество готовых горя­чих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом ра­ционального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать температуру подачи горячих напитков; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспорти­рования; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске про­дукции на вынос; * владеть профессиональной терми­нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе горячих напитков.  **Знания:**   * правила выбора основных продук­тов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе­мости; * критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ингре­диентов для горячих напитков разнооб­разного ассортимента;   виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов;   * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств ос­новного продукта; * виды, назначение и правила безо­пасной эксплуатации оборудования, ин­вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству, температура подачи го­рячих напитков; * органолептические способы опре­деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе­мости продуктов * ехника порционирования, вариан­ты оформления горячих напитков разно­образного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для по­дачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообраз­ного ассортимента, в том числе регио­нальных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хране­ния готовых горячих напитков разнооб­разного ассортимента; * правила расчета с потребителями; * базовый словарный запас на ино­странном языке;   техника общения, ориентирован­ная на потребителя |
| Приготовление, оформление и подго­товка к реализации хлебобулочных, мучных кондитер­ских изделий разно­образного ассорти­мента. | ПК 5.1.  Подготавливать рабочее место кондитера, обору­дование, инвентарь, кон­дитерское сырье, исход­ные материалы к работе в соответствии с инструк­циями и регламентами | Практический опыт в:   * подготовке, уборке рабочего мес­та кондитера, подготовке к работе, про­верке технологического оборудования, производственного инвентаря, инстру­ментов, весоизмерительных приборов * подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспече­нии их хранения в соответствии с инст­рукциями и регламентами, стандартами чистоты.   **Умения:**  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   * проводить текущую уборку, под­держивать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкция­ми и регламентами, стандартами чисто­ты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документа­цию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весо­измерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хра­нение посуду и производственный ин­вентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухон­ных ножей, острых, травмоопасных час­тей технологического оборудования; * - обеспечивать чистоту, безопас­ность кондитерских мешков; * соблюдать условия хранения про­изводственной посуды, инвентаря, инст­рументов * выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; * подготавливать к работе, прове­рять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру­менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регла­ментами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безо­пасности, пожарной безопасности, охра­ны труда * выбирать, подготавливать, рацио­нально размещать на рабочем месте ма­териалы, посуду, контейнеры, оборудо­вание для упаковки, хранения, подго­товки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   Знания:   * требования охраны труда, пожар­ной безопасности и производственной санитарии в организации питания;   виды, назначение, правила безо­пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин­вентаря инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  организация работ в кондитерском цехе;  - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управ-ления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных конди-терских изделий;  - возможные последствия наруше-ния санитарии и гигиены;  - требования к личной гигиене пер-сонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;  - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для после-дующего использования;  правила утилизации отходов;  - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - способы и правила порциониро- вания (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - ассортимент, требования к качест-ву, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  - правила оформления заявок на склад;  - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
|  | ПК 5.2.  Осуществлять приготов­ление и подготовку к ис­пользованию отделочных полуфабрикатов для хле­бобулочных, мучных кон­дитерских изделий | Практический опыт в:  - приготовлении и подготовке к ис­пользованию, хранении отделочных по­луфабрикатов.  Умения:  - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонно-стью;  - использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.  - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:  - готовить желе;  - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;  - варить сахарный сироп для промочки изделий;  **-** варить сахарный сироп и проверятьего крепость (для приготовления по­мадки, украшений из карамели и пр.);   * уваривать сахарный сироп для при­готовления тиража; * готовить жженый сахар; * готовить посыпки; * готовить помаду, глазури; * готовить кремы с учетом требова­ний к безопасности готовой продук­ции; * определять степень готовности от­делочных полуфабрикатов; * доводить до вкуса, требуемой кон­систенции; * выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инстру­менты в соответствии со способом при­готовления * проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; * хранить свежеприготовленные от­делочные полуфабрикаты, полуфабрика­ты промышленного производства с уче­том требований по безопасности готовой продукции;   организовывать хранение отде­лочных полуфабрикатов  **Знания:**   * ассортимент, товароведная харак­теристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиен­тов с учетом их сочетаемости, взаимоза­меняемости; * критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ингре­диентов для отделочных полуфабрика­тов; * виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полу­фабрикатов промышленного производст­ва; * характеристика региональных ви­дов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления отделоч­ных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;   виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, ин­вентаря инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству отделочных полуфабри­катов; * органолептические способы опре­деления готовности; * нормы, правила взаимозаменяе­мости продуктов; * Условия, сроки хранения отде­лочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства   требования к безопасности хране­ния отделочных полуфабрикатов. |
|  | ПК 5.3.  Осуществлять изготовле­ние, творческое оформле­ние, подготовку к реали­зации хлебобулочных из­делий и хлеба разнообраз­ного ассортимента | Практический опыт в:  приготовлении, творческом  оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разно­образного ассортимента;  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи­модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.  Умения:   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценка каче­ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова­ний по безопасности продукции, товар­ного соседства; * выбирать, подготавливать арома­тические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изде­лий и хлеба в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про­дукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:   -подготавливать продукты;  замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручнуюи с использованием технологического оборудования;  -подготавливать начинки, фарши;  - подготавливать отделочные полу­фабрикаты;  - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожже­вого слоеного теста вручную и с ис­пользованием механического обору­дования;  - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпе­ченных хлебобулочных изделий и хлеба;  - проводить оформление хлебобулоч­ных изделий;  - выбирать оборудование, произ­водственный инвентарь, посуду, инстру­менты в соответствии со способом при­готовления  - проверять качество хлебобулоч­ных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспорти­рования хлебобулочных изделий и хлеба  - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;  - владеть профессиональной терми­нологией;  - консультировать потребителей,  - оказывать им помощь в выборе хлебобу­лочных изделий и хлеба.  **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ингре­диентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления хлебобу­лочных изделий и хлеба, правила их вы­бора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безо­пасной эксплуатации оборудования, ин­вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; * органолептические способы опре­деления готовности выпеченных изде­лий; * нормы, правила взаимозаменяе­мости продуктов; * техника порционирования (ком­плектования), складирования для непро­должительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассор­тимента; * виды, назначение посуды для по­дачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разно­образного ассортимента, в том числе ре­гиональных; * методы сервировки и подачи хле­бобулочных изделий и хлеба разнообраз­ного ассортимента; * требования к безопасности хране­ния готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакован­ных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета с по­требителями при отпуске продукции на вынос; * базовый словарный запас на ино­странном языке;   техника общения, ориентирован­ная на потребителя |
|  | ПК 5.4.  Осуществлять изготовле­ние, творческое оформле­ние, подготовку к реали­зации мучных кондитер­ских изделий разнообразного ассортимента. | Практический опыт в:  Приготовлении, творческом  оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнооб­разного ассортимента;  ведении расчетов с потребителями.  при отпуске продукции на вынос, взаи­модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.  Умения:   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценка каче­ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления мучных конди­терских изделий с соблюдением требо­ваний по безопасности продукции, то­варного соседства; * выбирать, подготавливать арома­тические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа; * использовать региональные про­дукты для приготовления мучных конди­терских изделий * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: * подготавливать продукты; * готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквит­ное, пресное слоеное, заварное, воз­душное, пряничное вручную и с ис­пользованием технологического обо­рудования; * подготавливать начинки, отделоч­ные полуфабрикаты; * проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпе­ченных мучных кондитерских изде­лий; * проводить оформление мучных кондитерских изделий; * выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвен­тарь, посуду, инструменты в соответст­вии со способом приготовления * проверять качество мучные кон­дитерские изделия перед отпуском, упа­ковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с   учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;   * соблюдать выход при порциони- ровании; * выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспорти­рования мучных кондитерских изделий * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; * владеть профессиональной терми­нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий.  Знания:   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ­ных продуктов и дополнительных ингре­диентов для мучных кондитерских изде­лий разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональ­ных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбо­ра с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безо­пасной эксплуатации оборудования, ин­вентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требова­ния к качеству, мучных кондитерских изделий; * органолептические способы опре­деления готовности выпеченных изде­лий; * нормы, правила взаимозаменяе­мости продуктов; * техника порционирования (ком­   плектования), складирования для непро­должительного хранения мучных конди­терских изделий разнообразного ассор­тимента; |
|  | ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформ­ление, подготовку к реализации пи­рожных и тортов разнообразного ас­сортимента | * Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов * приготовление мучных кондитер­ских изделий разнообразного ассорти­мента * Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента * ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;   взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилав­ка/раздачи.  Умения:   * подбирать в соответствии с техно­логическими требованиями, оценка каче­ства и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного со­седства; * выбирать, подготавливать арома­тические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за­кладки, особенностями заказа;   использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов   * выбирать, применять комбиниро­вать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа пита­ния: * подготавливать продукты; * готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквит­ное, пресное слоеное, заварное, воз­душное, пряничное вручную и с ис­пользованием технологического обо­рудования; * подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; * проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; * готовить, оформлять торты, пирож­ные с учетом требований к безопас­ности готовой продукции; * выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвен­тарь, посуду, инструменты в соответст­вии со способом приготовления * проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспорти­рования пирожных и тортов * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терми­нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе пирож­ных и тортов.  Знания:  - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разно-образного ассортимента;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  - методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;  - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;  - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ас-сортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток  - правила, техника общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни  (немецкая, алтайская кухни) | ПК 6.1.  Подготавливать рабочее место повара и кондитера, оборудование, инвентарь, сырье для кулинарной и кондитерской продукции, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. | **Практический опыт в:**  подготовке, уборке рабочего места повара и кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  **Умения:**  выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара и кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;  соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов  выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в цехах;  подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда  выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных блюд и изделий, а также хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых кулинарных блюд ихлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых кулинарных блюд ихлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни;  условия, сроки, способы хранения кулинарных блюд ихлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни;  правила оформления заявок на склад;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
|  | ПК 6.2.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, для кулинарных блюд региональной кухни, а также основного и дополнительного сырья для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни; | **Практический опыт в:**  обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, а также основного и дополнительного сырья для кондитерской продукции региональной кухни;  **Умения:**  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  различать пищевые и непищевые отходы;  подготавливать пищевые отходы**к** дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;  осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;  соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;  **Знания:**  требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними  методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. Основного и дополнительного сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий региональной кухни;;  способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;  способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;  санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов  формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов, фруктов, рыбы, мяса, домашней птицы;  способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения. |
|  | ПК 6.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы. | **Практический опыт в:**  приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос  приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.  **Умения:**  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;  выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, мяса, домашней птицы, править кухонные ножи;  нарезать, измельчать рыбу, мясо и мясо домашней птицы вручную или механическим способом;  порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной  котлетной массы, мяса и мясной котлетной массы, мяса домашней птицы и котлетной массы из мяса домашней птицы.  соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);  проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;  выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации  обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;  рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;  владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.  Знания:  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья , мяса и мяса домашней птыцыразнообразного ассортимента региональной кухни;  методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы , мяса и мясной  котлетной массы, мяса птицы и котлетной массы из мяса птицы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);  способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;  правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос;  ответственность за правильность расчетов;  правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке |
|  | ПК 6.4.  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт в:**  приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.  **Умения:**  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.  выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:  - готовить желе;  - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;  - варить сахарный сироп для промочки изделий;  - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);  - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;  - готовить жженый сахар;  - готовить посыпки;  - готовить помаду, глазури;  - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;  - доводить до вкуса, требуемой консистенции;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;  хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требованийпо безопасности готовой продукции;  организовывать хранение  отделочных полуфабрикатов.  **Знания:**  ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;  виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов  методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства  требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
|  | ПК 6.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд из всех видов сырья региональной кухни (немецкая, алтайская кухни). | **Практический опыт в:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, горячих соусов, блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, блюд из теста, блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, блюд из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков региональной кухни (немецкая, алтайская кухни);  - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  - взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.  **Умения:**  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления супов, соусов, блюд из круп. бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, сыра, блюд из теста, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок. Сладких блюд и напитков;  выбирать, применять, комбинировать методы для всей кулинарной продукции региональной (немецкой, алтайской кухни);  - пассеровать овощи, томатные продукты и муку;  - готовить льезоны;  - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности сучетом продолжительности их варки;  - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  - соблюдать температурный и временной режим варки блюд различного ассортимента;  - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюда;  - определять степень готовности блюд и закусок;  - доводить до вкуса, до определенной консистенции;  -проверять качество готовых блюд и закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять блюда и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход, выдерживать температуру подачи блюд и закусок различного ассортимента при порционировании;  охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранитьсвежеприготовленную, охлажденную и замороженную кулинарную продукцию; разогревать кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.  **Знания:**  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов сучетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд различного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления блюд разнообразного ассортимента региональной кухни (немецкая, алтайская кухни);  температурный режим и правила приготовления блюд разнообразного ассортимента региональной кухни (немецкая, алтайская);  виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд кулинарной продукции правила их безопасной эксплуатации;  техника порционирования, варианты оформления блюд кулинарной продукции для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования блюд кулинарной продукции;  методы сервировки и подачи, температура подачи блюд кулинарной продукции;  правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд кулинарной продукции; правила разогревания блюд кулинарной продукции; требования к безопасности хранения готовых блюд кулинарной продукции;  правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;  ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила, техника общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке |
|  | ПК 6.6. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий, простых мучных кондитерских изделий, а также пирожных и тортов региональной кухни. | **Практический опыт в:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, а также пирожных и тортов региональной кухни (немецкая и алтайская);  - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,  взаимодействии с потребителями при  расчете продукции с  прилавка/раздачи.  **Умения:**  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества и безопасности основных региональных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий, а также пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - подготавливать продукты;  - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;  - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;  - проводить оформление мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов;  - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  проверять качество мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий, пирожных итортовс учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов;  рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов;  **Знания:**  ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, пирожных и тортов региональной кухни (немецкая и алтайская);  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов;  органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, пирожных и тортов;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, пирожных и тортов;  методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, пирожных и тортов региональной кухни (немецкая и алтайская);  требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, пирожных и тортов;  правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, пирожных и тортов, правила заполнения этикеток;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя. |

* 1. Планируемые личностные результаты освоения ООП

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

* ориентация обучающихся на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;
* готовность и способность обеспечить себе и своим близким достойную жизнь в процессе самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;
* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
* принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;
* неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.

**Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к России как к Родине (Отечеству):**

* российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;
* уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение к государственным символам (герб, флаг, гимн);
* формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;
* воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.

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

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

**Личностные результаты в сфере отношений обучающихся с окружающими людь­ми:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Планируемые метапредметные результаты освоения ООП

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

**Регулятивные универсальные учебные действия Выпускник научится:**

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

Познавательные универсальные учебные действия Выпускник научится:

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

Коммуникативные универсальные учебные действия Выпускник научится:

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

4.5.Планируемые предметные результаты освоения ООП

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

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

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

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

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

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

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

* Сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
* Сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
* владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собст­венной речью;
* владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
* владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
* Сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможно­стях русского языка;
* Сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный кон­текст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
* способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и вы­ражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных уст­ных и письменных высказываниях;
* владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном про­изведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания литературы.

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

* Сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
* Сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
* владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
* владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
* владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, сочинений различных жанров;
* знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
* Сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
* способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
* владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
* Сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

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

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

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

* Сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
* Сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
* владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
* владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных,
* показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
* Сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
* владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;
* Сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, мо­делях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и фор­мул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
* Сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности

наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

* владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

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

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

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

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

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

* Сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной 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;

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

* 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 для принятия практических решений в повседневной жизни;
* Сформированность собственной позиции по отношению к физической информа­ции, получаемой из разных источников.

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

* Сформированность представлений о роли и месте обществознания в современной научной картине мира; понимание роли обществознания в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
* владение основополагающими понятиями и представлениями об обществе, его уровневой организации и эволюции; уверенное пользование политической и экономической терминологией и символикой;
* владение основными методами научного познания, используемыми при

политических и экономических исследованиях объектов и систем: описанием,

измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка изменений в обществе;

* Сформированность умений объяснять результаты экспериментов, решать элементарные экономические задачи;
* Сформированность собственной позиции по отношению к политической и экономической информации, получаемой из разных источников, глобальным проблемам и путям их решения.

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

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

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

* Сформированность представлений об экологической культуре как условии

достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество—природа»;

* Сформированность экологического мышления и способности учитывать и

оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

* владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
* владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
* Сформированность личностного отношения к экологическим ценностям,

моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

* Сформированность способности к выполнению проектов экологически

ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

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

* Сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
* владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
* использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
* владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
* владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
* Сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
* Сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
* владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
* Сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
* понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программи прав доступа к глобальным информационным сервисам;
* применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

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

* Сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
* владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
* владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
* Сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
* владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
* Сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

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

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

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

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

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

Комплексный подход к оценке образовательных достижений реализуется путем: оценки трех групп результатов: личностных, предметных, метапредметных

(регулятивных, коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий); использования комплекса оценочных процедур как основы для оценки динамики индивидуальных образовательных достижений и для итоговой оценки; использования разнообразных методов и форм оценки, взаимно дополняющих друг друга (стандартизированные устные и письменные работы, проекты, практические работы, самооценка, наблюдения и др.);

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

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

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

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

Особенности оценки личностных, метапредметных и предметных результатов

**Особенности оценки личностных результатов**

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

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

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

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

**Особенности оценки метапредметных результатов**

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

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

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

познания, специфические для отдельных образовательных областей);

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

действий.

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

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

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

направлений: социальное; бизнес-проектирование; исследовательское; инженерно-­

конструкторское; информационное; творческое.

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

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

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

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

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

**Особенности оценки предметных результатов**

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

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

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

**Организация и содержание оценочных процедур**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Государственная итоговая аттестация

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

**РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | | | Форма промежуточной аттестации | | | | | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| I курс | | | | | II курс | | | | | III курс | | | | | IV курс | | |
| Экзамен | Зачет | Диф.зачет | | | максимальная | | самостоятельная учебная работа | | | Обязательная  аудиторная | | | | 1 сем.  17  нед. | | 2 сем.  24  нед. | | 3 сем.  17  нед. | | | 4 сем.  24  нед. | | 5 сем.  17  нед. | | | 6 сем.  24  нед. | | 7 сем.  17  нед. | | | 8 сем.  24  нед. |
| всего занятий | | в т. ч. лаб. и практ. занятий(ед.) | |
| 1 | 2 | | | | 3 | 4 | 5 | | | 6 | | 7 | | | 8 | | 9 | | 10 | | 11 | | 12 | | | 13 | | 14 | | | 15 | | 16 | | | 17 |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | | | |  |  |  | | | **2052** | | **0** | | | **2052** | | **580** | | **316** | | **456** | | **308** | | | **346** | | **240** | | | **340** | | **43** | | | **0** |
| **ОУД** | **Общие учебные дисциплины** | | | |  |  |  | | | **1922** | | **0** | | | **1922** | | **567** | | **276** | | **410** | | **308** | | | **235** | | **240** | | | **296** | | **43** | | | **0** |
| *ОУДБ* | *Базовые дисциплины* | | | |  |  |  | | | *1148* | | *0* | | | *1148* | | *370* | | *214* | | *259* | | *203* | | | *176* | | *139* | | | *157* | | *0* | | | *0* |
| ОУДБ. 01 | Русский язык | | | | 6 |  |  | | | 114 | | 0 | | | 114 | | 48 | | 18 | | 18 | | 16 | | | 20 | | 18 | | | 24 | | 0 | | | 0 |
| ОУДБ.01 | Литература | | | |  |  | 6 | | | 171 | | 0 | | | 171 | | 0 | | 32 | | 32 | | 25 | | | 28 | | 29 | | | 25 | | 0 | | | 0 |
| ОУДБ.02 | Иностранный язык | | | |  |  | 6 | | | 171 | | 0 | | | 171 | | 18 | | 25 | | 30 | | 30 | | | 27 | | 31 | | | 28 | | 0 | | | 0 |
| ОУДБ 03 | Математика. | | | | 4 |  |  | | | 228 | | 0 | | | 228 | | 28 | | 45 | | 63 | | 66 | | | 54 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| ОУДБ.04 | История | | | |  |  | 5 | | | 171 | | 0 | | | 171 | | 102 | | 40 | | 38 | | 40 | | | 17 | | 36 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| ОУДБ.05 | Физическая культура | | | |  | 1,2.3,4.5. | 6 | | | 171 | | 0 | | | 171 | | 161 | | 20 | | 40 | | 26 | | | 30 | | 25 | | | 30 | | 0 | | | 0 |
| ОУДБ.06 | ОБЖ | | | |  |  | 2 | | | 72 | | 0 | | | 72 | | 10 | | 34 | | 38 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| ОУДБ.07 | Астрономия | | | |  | 4 |  | | | 50 | | 0 | | | 50 | | 3 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 50 | | 0 | | | 0 |
| **ОУД** | **Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** | | | |  |  |  | | | **774** | | **0** | | | **774** | | **197** | | **62** | | **151** | | **105** | | | **170** | | **101** | | | **139** | | **43** | | | **0** |
| ОУДП.08 | Информатика | | | |  |  | 2 | | | 108 | | 0 | | | 108 | | 56 | | 30 | | 78 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| ОУДП.09 | Физика | | | |  |  | 2 | | | 108 | | 0 | | | 108 | | 22 | | 35 | | 73 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| ОУДП.10 | Химия | | | | 6 |  |  | | | 171 | | 0 | | | 171 | | 31 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 59 | | 29 | | | 83 | | 0 | | | 0 |
| ОУДП.11 | Обществознание*(*включая экономику и право) | | | |  |  | 7 | | | 171 | | 0 | | | 171 | | 40 | | 0 | | 0 | | 36 | | | 0 | | 36 | | | 56 | | 43 | | | 0 |
| ОУДП.12 | Биология | | | |  |  | 4 | | | 72 | | 0 | | | 72 | | 16 | | 0 | | 0 | | 34 | | | 38 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| ОУДП.13 | География | | | |  |  | 5 | | | 72 | | 0 | | | 72 | | 28 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 36 | | 36 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| ОУДП.14 | Экология | | | |  |  | 4 | | | 72 | | 0 | | | 72 | | 4 | | 0 | | 0 | | 35 | | | 37 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| **УД** | **Дополнительные учебные дисциплины** | | | |  |  |  | | | **130** | | **0** | | | **130** | | **13** | | **40** | | **46** | | **0** | | | **0** | | **0** | | | **44** | | **0** | | | **0** |
| УД. 15 | Основы исследовательской и проектной деятельности | | | |  | 2 |  | | | 86 | | 0 | | | 86 | | 8 | | 40 | | 46 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| УД. 16 | Экология моего края | | | |  | 6 |  | | | 44 | | 0 | | | 44 | | 5 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 44 | | 0 | | | 0 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | | | |  |  |  | | | **1140** | | **380** | | | **760** | | **370** | | **72** | | **228** | | **0** | | | **158** | | **46** | | | **124** | | **132** | | | **0** |
| ОПД.01 | Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | | | |  |  | 2 | | | 123 | | 41 | | | 82 | | 15 | | 40 | | 42 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| ОПД.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | | | |  |  | 2 | | | 123 | | 41 | | | 82 | | 18 | | 0 | | 82 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| ОПД.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | | |  |  | 4 | | | 129 | | 43 | | | 86 | | 26 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 86 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| ОПД.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | | | |  |  | 7 | | | 93 | | 31 | | | 62 | | 18 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 20 | | 42 | | | 0 |
| ОПД.05 | Основы калькуляции и учета | | | |  |  | 2 | | | 96 | | 32 | | | 64 | | 26 | | 32 | | 32 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| ОПД. 06 | Охрана труда | | | |  | 2 |  | | | 54 | | 18 | | | 36 | | 7 | |  | | 36 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| ОПД. 07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | |  |  | 6 | | | 81 | | 27 | | | 54 | | 54 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 54 | | 0 | | | 0 |
| ОПД. 08 | Безопасность жизнедеятельности | | | |  | 4 |  | | | 54 | | 18 | | | 36 | | 18 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 36 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| ОПД. 09 | Физическая культура | | | |  | 7 |  | | | 60 | | 20 | | | 40 | | 40 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 40 | | | 0 |
| ОПД. 10 | Организация обслуживания | | | |  |  | 5 | | | 123 | | 41 | | | 82 | | 24 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 36 | | 46 | | |  | |  | | | 0 |
| ОПД. 11 | Информационные технологии в производственной деятельности | | | |  |  | 7 | | | 150 | | 50 | | | 100 | | 100 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 50 | | 50 | | | 0 |
| ОПД. 12 | Этика и психология в профессиональной деятельности | | | |  | 2 |  | | | 54 | | 18 | | | 36 | | 18 | | 0 | | 36 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | | | |  |  |  | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | | |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | | | |  |  |  | | | **3389** | | **405** | | | **2984** | | **713** | | **221** | | **72** | | **304** | | | **252** | | **326** | | | **328** | | **401** | | | **792** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | | | |  |  |  | | | **367** | | **74** | | | **293** | | **229** | | **221** | | **72** | | **0** | | | **0** | | **0** | | | **0** | | **0** | | | **0** |
| МДК.  01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | | |  |  |  | | | 61 | | 20 | | | 41 | | 18 | | 41 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| МДК  01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | 1 |  |  | | | 162 | | 54 | | | 108 | | 67 | | 108 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| УП.01 | Учебная практика | | | |  |  | 1 | | | 72 | | 0 | | | 72 | | 72 | | 72 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| ПП.01 | Производственная практика | | | |  |  | 2 | | | 72 | | 0 | | | 72 | | 72 | | 0 | | 72 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| **ПМ. 02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | |  |  |  | | | **636** | | **80** | | | **556** | | **76** | | **0** | | **0** | | **304** | | | **252** | | **0** | | | **0** | | **0** | | | **0** |
| МДК 02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | |  |  |  | | | 48 | | 16 | | | 32 | | 16 | | 0 | | 0 | | 32 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| МДК.  02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | 3 |  |  | | | 192 | | 64 | | | 128 | | 60 | | 0 | | 0 | | 128 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| УП.02 | Учебная практика | | | |  |  | 3 | | | 144 | | 0 | | | 144 | | 0 | | 0 | | 0 | | 144 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| ПП.02 | Производственная практика | | | |  |  | 4 | | | 252 | | 0 | | | 252 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 252 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| **ПМ. 03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | |  |  |  | | | **372** | | **64** | | | **308** | | **234** | | **0** | | **0** | | **0** | | | **0** | | **200** | | | **108** | | **0** | | | **0** |
| МДК.  03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | |  |  |  | | | 48 | | 16 | | | 32 | | 10 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 32 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| МДК.  03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | 5 |  |  | | | 144 | | 48 | | | 96 | | 44 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 96 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| УП. 03 | Учебная практика | | | |  |  | 5 | | | 72 | | 0 | | | 72 | | 72 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 72 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| ПП. 03 | Производственная практика | | | |  |  | 6 | | | 108 | | 0 | | | 108 | | 108 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 108 | | 0 | | | 0 |
| **ПМ. 04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | | | |  |  |  | | | **288** | | **48** | | | **240** | | **36** | | **0** | | **0** | | **0** | | | **0** | | **126** | | | **114** | | **0** | | | **0** |
| МДК.  04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | | |  |  |  | | | 48 | | 16 | | | 32 | | 8 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 32 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| МДК.  04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | | | 6 |  |  | | | 96 | | 32 | | | 64 | | 28 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 64 | | | 0 | | 0 | | | 0 |
| УП. 04 | Учебная практика | | | |  |  | 6 | | | 72 | | 0 | | | 72 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 30 | | | 42 | | 0 | | | 0 |
| ПП. 04 | Производственная практика | | | |  |  | 6 | | | 72 | | 0 | | | 72 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 72 | | 0 | | | 0 |
| **ПМ. 05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | | |  |  |  | | | **600** | | **80** | | | **520** | | **70** | | **0** | | **0** | | **0** | | | **0** | | **0** | | | **0** | | **32** | | | **198** |
| МДК.  05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |  |  |  | | | 48 | | 16 | | | 32 | | 10 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 32 | | | 0 |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | | 7 |  |  | | | 192 | | 64 | | | 128 | | 60 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 128 | | | 0 |
| УП. 05 | Учебная практика | | | |  |  | 7 | | | 144 | | 0 | | | 144 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 144 | | | 0 |
| ПП. 05 | Производственная практика | | | |  |  | 8 | | | 216 | | 0 | | | 216 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 18 | | | 198 |
| **ПМ.06** | **Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной (немецкой) кухни.** | | | |  |  |  | | | **802** | | **59** | | | **743** | | **68** | | **0** | | **0** | | **0** | | | **0** | | **0** | | | **70** | | **115** | | | **558** |
| МДК  06.01 | Искусство оформления блюд и изделий | | | |  |  |  | | | 67 | | 22 | | | 45 | | 32 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 45 | | | 0 |
| МДК  06.02 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд из всех видов сырья региональной кухни (немецкая, алтайская кухни). | | | |  | 6 |  | | | 51 | | 17 | | | 34 | | 16 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 34 | | 0 | | | 0 |
| МДК 06.03 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий региональной кухни (немецкая). | | | |  | 7 |  | | | 60 | | 20 | | | 40 | | 20 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 40 | | | 0 |
| УП 06 | Учебная практика | | | |  | 7 |  | | | 66 | | 0 | | | 66 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 36 | | 30 | | | 0 |
| ПП 06 | Производственная практика | | | |  |  | 8 | | | 558 | | 0 | | | 558 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 558 |
| **СР** | **Самостоятельная работа** | | | |  |  |  | | | **144** | | **0** | | | **144** | | **0** | | **0** | | **36** | | **0** | | | **36** | | **0** | | | **36** | | **0** | | | **36** |
| **ПА** | **Промежуточная аттестация** | | | |  |  |  | | | **108** | | **0** | | | **108** | | **0** | | **0** | | **36** | | **0** | | | **36** | | **0** | | | **36** | | **0** | | | **0** |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** | | | |  |  |  | | | **72** | | **0** | | | **72** | | **0** | | **0** | | **0** | | **0** | | | **0** | | **0** | | | **0** | | **0** | | | **72** |
| **Всего** | | | | |  |  | |  | | | **6689** | | **785** | | **5904** | | **1663** | | **612** | **864** | | **612** | | | **864** | | **612** | | | **864** | | **612** | | | **864** | |
| 6.2.Всего  Консультации на учебную группу по 100 часов | | дисциплин  и МДК | 540 | 720 | 468 | 540 | | | 510 | | 534 | | | 375 | | 36 | |
| учебной практики | 72 |  | 144 |  | | | 102 | | 78 | | | 174 | | 0 | |
| производст. практики |  | 72 |  | 252 | | |  | | 180 | | | 63 | | 756 | |
| Экзаменов | 1 |  | 1 | 1 | | | 1 | | 4 | | | 1 | |  | |
| дифф. зачетов | 1 | 7 | 1 | 4 | | | 4 | | 5 | | | 4 | | 2 | |
| Зачетов | 2 | 4 | 1 | 2 | | | 1 | | 3 | | | 3 | |  | |

**5.2. Календарный учебный график**

Программы подготовки квалифицированных рабочих  
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |  |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 1 | 2 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | | Январь | | | | | | Февраль | | | | | Март | | | | | Апрель | | | | | Май | | | | | | Июнь | | | | | Июль | | | | | Август | | | | | |
|  | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | | 7 | 14 | 21 | 28 | | 4 | 11 | 18 | 25 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | | 6 | 13 | 20 | 27 | 3 | | 10 | 17 | 24 | 2 | | 9 | 16 | 23 | 30 | | 6 | 13 | 20 | 27 | | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | | 8 | 15 | 22 | 29 | | 6 | 13 | 20 | 27 | | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 |
|  | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | | 13 | 20 | 27 | 3 | | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | | 12 | 19 | 26 | 2 | 9 | | 16 | 23 | 11 | 8 | | 15 | 22 | 29 | 5 | | 12 | 19 | 26 | 3 | | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | | 14 | 21 | 28 | 5 | | 12 | 19 | 26 | 2 | | 9 | 16 | 23 | 30 | 6 |
| I курс | Т | Т | Т | Т | Т | | Т | Т | Т | Т | | Т | Т | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | К | | К | Т | Т | Т | Т | | Т | Т | Т | Т | | Т | Т | Т | Т | | Т | Т | Т | Т | | Т | Т | Т | Т | Т | | А | П | П | К | | К | К | К | К | | К | К | К | К |  |
| II курс | Т | Т | Т | Т | Т | | Т  УП | Т  УП | Т  У  П | Т  У  П | | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | К | | К | Т | Т | Т | Т | | Т | Т | Т | Т | | Т | Т | Т | Т | | Т | Т | Т | Т | | П | П | П | П | П | | П | П | А | К | | К | К | К | К | | К | К | К | К |  |
| III курс | Т | Т | Т | Т | Т | | Т | Т | Т | Т  У  П | | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | К | | К | Т | Т | Т | Т | | П | П | П | Т | | Т | Т | Т | Т | | Т | Т | Т | Т | | Т | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | | П | П | А |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| IV курс | Т | Т | Т | Т | Т  У  П | | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т  У  П | Т | К | | К | П | П | П | П | | П | П | П | П | | П | П | П | П | | П | П | П | П | | П | П | П | П | П | | П | И | И |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |

Т - теоретические занятия

УП - учебная практика (производственное обучение)

П - производственная практика

А - промежуточная аттестация .

И - итоговая государственная аттестация.

К - каникулы

Календарный график учебного процесса может меняться в зависимости от количества групп и предложений работодателей по реализации программ учебной и производственной практик на предприятиях

**Рабочий календарный учебный график представлен в Приложении 1**

Раздел 6. Содержание образовательной программы.

1. Содержание учебных дисциплин и профессиональных модулей.

**Программы дисциплин общеобразовательного цикла**

**Общеобразовательные учебные дисциплины базовые**

ОУДБ.01. Русский язык и литература. РУССКИЙ ЯЗЫК

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следую­щих целей:

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

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 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: учебно­научных 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.

1. Язык и речь. Функциональные стили речи Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точ­ность, выразительность, уместность употребления языковых средств.

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

Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры 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 перера­боткитекста. Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов. Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на лингвистиче­скую.

1. 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

1. 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.

1. 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.

1. Морфология и орфография

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

Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных.

Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфо­логический разбор имени существительного. Употребление форм имен существитель­ных в речи.

Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных.

Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи.

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

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

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

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

Глагол. Грамматические признаки глагола.

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

Употребление форм глагола в речи. Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образ­ности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте. Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с при­частиями. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. При­частный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфоло­гический разбор причастия.

Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.

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

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

Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов катего­рии

состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи. Служебные части речи

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

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

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

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

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

Практические занятия

Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора. Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте. Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и син­таксических признаков слов разных частей речи. Сопоставление лексического и грамма­тического значения слов.

Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся. Образование слов и форм слов разных частей речи с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования и словоизменения; ис­пользование способа разграничения слов-омонимов, принадлежащих к разным частям речи. Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с ис­пользованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи. Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.

Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.

1. 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 преложения.

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. Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

* Русский язык среди других языков мира.
* Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия.
* Языковой портрет современника.
* Молодежный сленг и жаргон.
* Деятельность М.В. Ломоносова в развитии и популяризации русского литературного языка.
* А.С. Пушкин — создатель современного русского литературного языка.
* Русский литературный язык на рубеже XX—XXI веков.
* Формы существования национального русского языка: русский литературный язык, просторечие, диалекты, жаргонизмы.
* Язык и культура.
* Культурно-речевые традиции русского языка и современное состояние русской устной речи.
* Вопросы экологии русского языка.
* Виды делового общения, их языковые особенности.
* Языковые особенности научного стиля речи.
* Особенности художественного стиля.
* Публицистический стиль: языковые особенности, сфера использования.
* Экспрессивные средства языка в художественном тексте.
* СМИ и культура речи.
* Устная и письменная формы существования русского языка и сферы их применения.
* Стилистическое использование профессиональной и терминологической лексики в произведениях художественной литературы.
* Текст и его назначение. Типы текстов по смыслу и стилю.
* Русское письмо и его эволюция.
* Функционирование звуков языка в тексте: звукопись, анафора, аллитерация.
* Антонимы и их роль в речи.
* Синонимия в русском языке. Типы синонимов. Роль синонимов в организации речи.
* Старославянизмы и их роль в развитии русского языка.
* Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке.
* В.И.Даль как создатель «Словаря живого великорусского языка».
* Строение русского слова. Способы образования слов в русском языке.
* Исторические изменения в структуре слова.
* Учение о частях речи в русской грамматике.
* Грамматические нормы русского языка.
* Лексико-грамматические разряды имен существительных (на материале произведений художественной литературы).
* Прилагательные, их разряды, синтаксическая и стилистическая роль (на примере лири­ки русских поэтов).
* Категория наклонения глагола и ее роль в текстообразовании.
* Вопрос о причастии и деепричастии в русской грамматике.
* Наречия и слова категории состояния: семантика, синтаксические функции, употребление.
* Слова-омонимы в морфологии русского языка.
* Роль словосочетания в построении предложения.
* Односоставные предложения в русском языке: особенности структуры и семантики.
* Синтаксическая роль инфинитива.
* Предложения с однородными членами и их функции в речи.
* Обособленные члены предложения и их роль в организации текста.
* Структура и стилистическая роль вводных и вставных конструкций.
* Монолог и диалог. Особенности построения и употребления.
* Синонимика простых предложений.
* Синонимика сложных предложений.
* Использование сложных предложений в речи.
* Способы введения чужой речи в текст.
* Русская пунктуация и ее назначение.
* Порядок слов в предложении и его роль в организации художественного текста. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час; внеаудиторная самостоятельная деятельность обучающихся (в том числе выполнение индивидуального проекта) - 57 часов

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. | технический, естественнона­учный, |
| Содержание обучения | Профессии СПО |
| Введение | 2 |
| Язык и речь. Функциональные стили речи | 18 |
| Фонетика, орфоэпия, графика, орфография | 10 |
| Лексикология и фразеология | 14 |
| Морфемика, словообразование, орфография | 12 |
| Морфология и орфография | 28 |
| [Синтаксис и пунктуация | 30 |
| Итого | 114 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | |
| Подготовка рефератов, сообщений индивидуального проекта с использованием информационных техноло­гий и др. | 57 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |
| Всего | 171 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание обу­чения** | **Характеристика основных видов учебной деятельности студентов**  **(на уровне учебных действий)** |
| **Введение** | завлекать 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  вставлять 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;  !зачитывать 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; зачитывать разные виды информации;  характеризовать средства и способы связи предложений в тексте; ыполнять 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; оставлять связное высказывание (сочинение) в устной и письмен­ной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста;  1нализировать речь с точки зрения правильности, точности, вырази­тельности, уместности употребления языковых средств;- одбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художествен­ных произведений -  щенивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского лите­ратурного языка; -  справлять 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 (экстралингвис- тические особенности, лингвистические особенности - на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций);-  анализировать тексты разных жанров научного (учебно- научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной ре­чи;  создавать устные и письменные высказывания разных стилей, жан­ров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор); отбирать 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;- звлекать 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; фоводить операции синтеза и анализа с целью обобщения призна­ков, характеристик, фактов и т.д.;  ввлекать 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;  ознавать 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;  познавать 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** | разпознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли; выводить морфологический, орфографический, пунктуационный канал из;и  извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;  определять круг орфографических и пунктуационных правил, по кото рым следует ориентироваться в конкретном случае; проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения при знаков, характеристик, фактов и т.д.; подбирать примеры по - теме из художественных текстов изучаемых произведений; оставлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с целью об­наружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пункто- грамм;- |
| **Синтаксис и пунк­туация** | 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 при знаков, 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 |

Рекомендуемая литература

Для студентов

Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М.: 2017.

Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. по­собие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М.: 2017.

Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: электронный учебно-методический ком­плекс для студентов профессиональных образовательныхорганизаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М.: 2017.

Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие длястудентов про­фессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специально­сти СПО - М.: 2015.

Для преподавателей

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016 )

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413».

Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвер­жденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р.

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одоб­ренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образо­ванию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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».

Словари

Горбачевич К. С.Словарь трудностей современного русского языка. — СПб., 2003. Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи.

Стилистический словарь вариантов. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2001.

Иванова О. Е., Лопатин В. В., Нечаева И. В., Чельцова Л. К.Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В. Виноградова / под ред. В. В. Лопатина. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2004.

Крысин Л. П.Толковый словарь иноязычных слов. — М., 2008.

Лекант П. А., Леденева В. В.Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2005.

Львов В. В.Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2004.

Ожегов С. И.Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выраже­ний. —

25-е изд., испр. и доп. /под общ. ред. Л. И. Скворцова. — М., 2006.

Розенталь Д. Э., Краснянский В. В.Фразеологический словарь русского языка. — М., 2011.

Скворцов Л. И.Большой толковый словарь правильной русской речи. — М., 2005. Ушаков Д. Н., Крючков С. Е.Орфографический словарь. — М., 2006.

Через дефис, слитно или раздельно?: словарь-справочник русского языка / сост.

В. В. Бурцева. — М., 2006.

Интернет-ресурсы

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

www. ruscorpora. ru(Национальный корпус русского языка — информационно­справочная

система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).

www. russkiyjazik. ru(энциклопедия «Языкознание»).

www. etymolog. ruslang. ru(Этимология и история русского языка).

www. uchportal. ru(Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тес­ты,

компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе). www. Ucheba. com(Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www. uroki. ru) www. metodiki. ru(Методики). www. posobie. ru(Пособия).

www. spravka. gramota. ru(Справочная служба русского языка). www. slovari. ru/dictsearch(Словари. ру).

170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016 )

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413».

Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвер­жденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р.

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одоб­ренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образо­ванию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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».

**ОУДБ.01Русский язык и литература. ЛИТЕРАТУРА**

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

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

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

* сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню раз­вития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также раз­личных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с обще­человеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способ­ность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способ­ность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить об­щие цели и сотрудничать для их достижения;
* готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на про­тяжении всей жизни;сознательное отношение к непрерывному образованию как 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.);

***метапредметн ых:***

* умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, под­бирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно­следственные 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, сочинений различных жанров;
* знание содержания произведений русской, родной и мировой классической ли­тературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирова­ние национальной и мировой культуры;
* сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный кон­текст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведе­ния;
* способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и вы­ражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
* владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанро­вородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литера­турном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллек­туального понимания;
* сформированность представлений о системе стилей языка художественной лите­ратуры.

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

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

Зарубежная литература (обзор с чтением фрагментов по выбору преподавателя). *Дж. Г. Байрон «Хочу я быть ребенком вольным...», «К времени», «К NN», «Тьма», «Проме­тей», «Стансы к Августе», «В день, когда мне исполнилось тридцать шесть лет».*Э. Т.

А. Гофман «Крошка Цахес по прозванию Циннобер», «Песочный человек», «Щелкунчик и Мышиный король». *И. В. Гёте «Фауст». О. Бальзак «Гобсек». В. Шекспир «Гамлет».* Повторение. Основные тенденции развития литературы в конце XVIII — начале XIX века. Творчество М. В. Ломоносова, Г. Р. Державина, Д. И. Фонвизина, И. А. Крылова, Н. М. Карамзина.

Теория литературы. Художественная литература как вид искусства. Периодизация русской литературы XIX—XX веков. Романтизм, романтический герой. Реализм. Де­монстрации. Архитектура Санкт-Петербурга и Москвы XVIII века. Живопись XVIII — начала XIX века. Развитие русского театра.

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

*Александр Сергеевич Пушкин (1799*—*1837)*

Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творче­ства. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении рус­ского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин- мыслитель. Творчество А. С. Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произве­дений Пушкина в других видах искусства. «Чувства добрые» в лирике А. С. Пушкина: мечты о «вольности святой». Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства. Поиски смысла бытия, внутренней свободы. Отношения человека с Богом. Осмысление высокого назначения художника, его миссии пророка. Идея преем­ственности поколений. Осмысление исторических процессов с гуманистических пози­ций. Нравственное решение проблем человека и его времени.

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

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

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 XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX века. (И. К. Айвазовский, В. В. Верещагин, В. М. Васнецов, Н. Н. Ге, И. Н. Крамской, В. Г. Перов, И. Е. Репин, В. И. Суриков). Мастера русского реалистическо­го пейзажа (И. И. Левитан, В. Д. Поленов, А. К. Саврасов, И. И. Шишкин,

Ф. А. Васильев, А. И. Куинджи) (на примере 3—4 художников по выбору преподавате­ля). Содружество русских композиторов «Могучая кучка» (М. А. Балакирев, М. П. Му­соргский, А. И. Бородин, Н. А. Римский-Корсаков).

Малый театр — «второй Московский университет в России». М. С.Щепкин — сновоположник русского сценического реализма. Первый публичный музей националь­ного русского искусства — Третьяковская галерея в Москве. Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общест­венно-политическая и литературная деятельность А. И. Герцена, В. Г. Белинского. Раз­витие реалистических традиций в прозе (И. С. Тургенев, И. А. Гончаров, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский, Н. С. Лесков и др.).

Новые типы героев в русской литературе. Нигилистический и антинигилистический ро­ман (Н. Г. Чернышевский, И. С. Тургенев). Драматургия А. Н. Островского и А. П. Че­хова и ее сценическое воплощение. Поэзия «чистого искусства», и реалистическая по­эзия.

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

Литература народов России (по выбору преподавателя).

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

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

Творческие задания. *Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата*): *«Что делать?»*— *главный вопрос эпохи 1850*—*1860-х годов*»; *«Духовные искания рус­ской культуры второй половины XIXвека».* Подготовка и проведение заочной экскурсии «По залам Третьяковской галереи».

*Александр Николаевич Островский (1823*—*1886)*

Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего серд­ца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искуше­ний, мотив своеволия и свободы в драме. Катерина в оценке Н. А. Добролюбова и Д. И. Писарева. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. *Драма «Бесприданница».* Социальные и нравственные проблемы в драме. Лариса и ее окруже­ние. Художественные особенности драмы «Бесприданница». Основные сюжетные ли­нии драмы. Тема «маленького человека» в драме «Бесприданница». Малый театр и дра­матургия А. Н. Островского.

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

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

Повторение. Развитие традиций русского театра.

Теория литературы. Драма. Комедия.

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

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

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

*Иван Александрович Гончаров (1812*—*1891)*

Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жиз­ни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречи­вость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына). Оценка романа «Обломов» в кри­тике (Н. Добролюбова, Д. И. Писарева, И. Анненского и др.). Роман «Обрыв». Отраже­ние смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Тра­гическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров — мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова Для чтения и изучения. Роман «Обломов».

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

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

Теория литературы. Социально*-*психологический роман.

Демонстрации. Иллюстрации Ю. С. Гершковича, К. А. Трутовского к романам Гонча­рова. Фрагменты из к/ф «Несколько дней из жизни И. И. Обломова» (реж. Н. Михалков). Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: *«Захар* — *второй Обло­мов»,*«Женские образы в романах Гончарова», «В чем трагедия Обломова?», «Что такое “обломовщина”?», *«Художественная деталь в романе*“*Обломов*”».

*Иван Сергеевич Тургенев (1818*—*1883)*

Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Пси­хологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И. С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев*-*романист (обзор одного*-*двух романов с чтением эпизодов). Типизация обще­ственных явлений в романах И. С. Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева*-*романиста. Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно*­*политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности компози­ции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на ниги­лизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, обще­ство. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в

раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскры­тии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. Полемика во­круг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович).

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

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

Повторение. *Герой времени в творчестве М.Ю. Лермонтова и И. С. Тургенева*(*пробле­мы*

*типизации).*Особенности реализма И. С. Тургенева («Записки охотника»).

Теория литературы. Социально-психологический роман.

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

Творческие задания. *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. С6*от. *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 глуповцев», «Опись градоначальников», «Органчик», «Подтверждение покаяния. Заключение»).

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

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

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

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

Творческие задания. *Подготовка сценария театрализованного представления «Градоначальники Салтыкова-Щедрина». Подготовка и проведение виртуальной экс­курсии по литературным музеям М. Е. Салтыкова-Щедрина*(по выбору студентов). *Федор Михайлович Достоевский (1821*—*1881)*

Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета.

Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно- философ­ская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дро­жащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира че­ловека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драма­тичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произ­ведении. Споры вокруг романа и его главного героя. *Роман «Униженные и оскорблен­ные*». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угне­тенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя. *Роман «Идиот».*Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Философская глубина, нравственная пробле­матика романа. Трагичность взаимоотношений героев с внешним миром. Князь Мыш­кин как «идеальный герой». Настасья Филипповна — один из лучших женских образов Достоевского.

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

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

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

Теория литературы. Полифонизм романов Ф. М. Достоевского.

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

*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 А. П. Чехо­ва. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в жур­налах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова. Драма­тургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персона­жей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дво­рянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Че­хова — воплощение кризиса современного общества. Роль А. П. Чехова в мировой дра­матургии театра.*

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

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

*Для чтения и обсуждения. Рассказы «Дома», «Дама с собачкой», «Палата № 6».Повторение. Художественные особенности раннего творчества А. П. Чехова («Лошадиная фамилия», «Хамелеон», «Толстый и тонкий», «Смерть чиновника»). Теория литературы. Развитие понятие о драматургии (внутреннее и внешнее дейст­вие; подтекст; роль авторских ремарок, пауз, переклички реплик и т. д.). Демонстрации. Портреты А. П. Чехова работы художников Н. П. Ульянова, В. А. Се­рова. Иллюстрации Кукрыниксов к рассказам А. П. Чехова «Дама с собачкой», «Анна на шее», «Лошадиная фамилия». Иллюстрации Д. А. Дубинского к рассказам А. П. Чехова «Дом с мезонином», «Человек в футляре».*

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

*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 Лавинии», «Ге-*

*роям нашего времени», «Прощание с Петербургом», «Нет, не рожден я биться лбом...», «Когда колокола торжественно звучат...».*

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

*Теория литературы. Фольклор, фольклорные образы и мотивы в поэзии. Демонстрации. Картины В. Г. Перова, И. Н. Крамского, И. К. Айвазовского, А. К. Сав­расова, И. И. Шишкина, Ф. А. Васильева, А. И. Куинджи, В. Д. Поленова, И. Е. Репина, В. М. Васнецова, И. И. Левитана. Романсы на стихи А. Н. Майкова и А. А. Григорьева. Творческие задания. Подготовка сценария литературного вечера или конкурса чтецов «Поэты России XIX века». Исследование и подготовка доклада «Мой любимый поэт второй половины 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.»), «Япомню 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», «Ялютеран люблю богослуженье.», «Твой милый взор, невинной страсти пол­ный.», «Еще томлюсь тоской желаний.», «Люблю глаза твои, мой друг.», «Мечта», «Вразлуке 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).7 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.», «Вотуж 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.», «Внимаяужасам войны.», «Орина* — *мать солдатская». Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (обзор с чтением отрывков).*

*Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Замолкни, Муза мести и печали.», «Со­временная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мя­тежной.», «Да, наша жизнь текла мятежно.», «Слезы и нервы», «В деревне», «Не­сжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «.одинокий, потерянный.», «Что ты, сердце мое, расходилося?», «Пододвинь перо, бумагу, кни­ги.». Поэма «Современники».. И. Айхенвальд «Некрасов», К. И. Чуковский «Тема денег в творчестве Некрсова».*

*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», «Произведе ния 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 ХХВЕКА*

*Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века*

*Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. Основные тенденции развития прозы. Реа­лизм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стилевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В. Г. Короленко, А. П. Чехов, И. С. Шмелев). Дискуссия о кри­зисе реализма. Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кри­зис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатири­кон»).*

*Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). М. Горький «Человек»; Ф. Соло­губ «Маленький человек»; Л. Н. Андреев драма «Жизнь Человека»; Д. С. Мережковский «О причинах упадка и о новых течениях в русской литературе»; В. Брюсов «Свобода слова»; В. И. Ленин «Партийная организация и партийная литература»; Н. А. Бердяев «Смысл искусства».*

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

*Демонстрации. Картины В. А. Серова, М. А. Врубеля, Ф. А. Малявина, Б. М. Кустодие­ва,*

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

*Творческие задания. Подготовка заочной экскурсии по Третьяковской галерее. Подго­товка сценария музыкальной гостиной «Музыка серебряного века».*

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

*Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).*

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

*Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И. А. Буни­на. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И. А. Бунина. Русский национальный ха­рактер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные ал­леи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И. А. Бунина «Антоновские яблоки» и пье­се А. П. Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. Критики о Бунине (В. Брюсов, Ю. Айхенвальд, З. Шаховская, О. Михайлов) (по выбору преподавателя).*

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

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

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

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

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

*Александр Иванович Куприн (1870*—*1938)*

*Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).*

*Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна. Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатст­во духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Тра­гическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низо­сти жизни как лейтмотив произведений А. И. Куприна о любви. Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь». Обличительные мотивы в творчестве А. И. Куприна. Образ русского офицера в литературной традиции («По­единок»). Армия как модель русского общества рубежа XIX—XXвеков. 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 «мла- досимволисты» (А. Белый, А. А. Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом.*

*Для чтения и обсуждения. По выбору преподавателя.*

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

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

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

*Теория литературы. Символизм. Акмеизм. Футуризм.*

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

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

*Валерий Яковлевич Брюсов*

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

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

*Константин Дмитриевич Бальмонт*

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

*Для чтения и изучения. Стихотворения: «Я мечтою ловил уходящие те-*

*ни...»,«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 “новогоискус- ства”. 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», «СтарухаИзергиль».*

*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», «Рекараскинулась. 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, народно­песенная 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, жидкаялунность...», «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. Лугов- ского, 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 XIXвека.*

***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. Социально­философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев- правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя.*

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

***Для чтения и обсуждения****. Повесть «Котлован».*

***Теория литературы****. Развитие понятия о стиле писателя.*

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

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

***Творческие задания****. Исследование и подготовка сообщения: «Герои прозы А. Платоно­ва»; «Традиции и новаторство в творчестве А. Платонова» Исаак Эммануилович Ба­бель (1894—1940)*

*Сведения из биографии писателя. Проблематика и особенности поэтики прозы 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 XVIII века. Единство исторического материала и художественно­го вымысла в романе. Образ Петра. Проблема личности и ее роль в судьбе страны. Народ в романе. Пафос борьбы за могущество и величие России. Художест­венное своеобразие романа. Экранизация произведения.*

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

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

***Теория литературы****. Исторический роман.*

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

*Михаил Александрович Шолохов (1905***—***1984)*

*Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и чело­век в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова.*

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

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

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

***Повторение.*** *Традиции в изображении войны (Л. Н. Толстой «Война и мир»).*

*Тема революции и Гражданской войны в творчестве русских писателей.*

***Теория литературы.*** *Развитие понятия о стиле писателя.*

***Демонстрации.*** *Иллюстрации О. Г. Верейского к роману «Тихий Дон». Фрагменты из кинофильма режиссера С. А. Герасимова «Тихий Дон» («Мосфильм», 1957—1958 годы).* ***Творческое задание.*** *Исследование и подготовка доклада «Казачьи песни в романе- 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», «Сжаларуки под темной вуалью.», «Не с теми я, кто бросил земли.», «Роднаяземля», «Мне голос был», «Победителям», «Муза». Поэма «Реквием».* ***Для чтения и обсуждения.*** *Два-три стихотворения (по выбору преподавателя). «Смуглый отрок бродил по аллеям.», «Ты письмо мое, милый, не комкай.», «Все рас­хищено, предано, продано.», «Зачем вы отравили воду.», цикл «Тайны ремесла», «Клятва», «Мужество», «Поэма без героя». Статьи о Пушкине.*

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

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

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

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

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

*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»;*

1. *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.*

1. *Овечкин. Очерки.*

*И. Эренбург. «Оттепель».*

*Э. Хемингуэй. «Старик и море».*

*П. Нилин. «Жестокость».*

*В. Гроссман. «Жизнь и судьба».*

*В. Дудинцев. «Не хлебом единым».*

*Ю. Домбровский. «Факультет ненужных вещей».*

***Литература народов России****.*

*М. Карим. «Помилование».*

*Г. Айги. Произведения по выбору преподавателя.*

***Зарубежная литература.***

*Э. Хемингуэй. Старик и море».*

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

***Теория литературы.*** *Художественное направление. Художественный метод.* ***Демонстрации****. Достижения в академической музыке (балет «Спартак» А. Хачатуря­на*

*(1954), «Поэма памяти Сергея Есенина» (1956) и «Патетическая оратория» (1959) Г. Свиридова, 10-я и 11-я («1905 год») симфонии (1953, 1957), 3***—***6-й струнный квартеты (1946***—***1956) Д.Шостаковича, 1-я симфония С. Прокофьева (1952)). Освоение опыта русского и европейского авангарда: творчество Э. Денисова, А.Шнитке, С. Губайдули­ной и др. Обращение к сюжетам классической литературы в балетном искусстве: Т. Хренников («Любовью за любовь», 1976; «Гусарская баллада», 1979), А. Петров («Со­творение мира», 1971; вокально-хореографические симфонии «Пушкин», 1979), В. Гав­рилин («Анюта», 1980), А. Шнитке («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. Многона- циональность 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. «Корабельнаяроща».*

*В. Солоухин. «Владимирские проселки».*

*О. Берггольц. «Дневные звезды».*

1. *Гладилин. «Хроника времен Виктора Подгурского».*
2. *Аксенов. «Коллеги», «Звездный билет».*
3. *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».*

1. *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».*

1. *и Б. Стругацкие. «Повесть о дружбе и недружбе».*
2. *Шукшин. «Я пришел дать вам волю».*

*Ю. Трифонов. «Обмен», «Другая жизнь».*

1. *Битов. «Пушкинский дом».*
2. *Ерофеев. «Москва***—***Петушки».*

*Ч. Айтматов. «Буранный полустанок».*

1. *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 ХХвека.*

***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”: рассказили новелла?»; «Художественное своеобразие прозы*

1. *Шукшина (по рассказам “Чудик”», “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”)»; «Философский смысл повести В. Распутина “Прощание с Матерой” в контексте тра­диций русской литературы».*

*Творчество поэтов в 1950***—***1980-е годы*

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

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

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

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

***Для чтения и изучения*** *(по выбору преподавателя)*

***Н. Рубцов.*** *Стихотворения: «Березы», «Поэзия», «Оттепель», «Не пришла»,*

*«О чем писать?...», «Сергей Есенин», «В гостях», «Грани».*

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

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

***Литература народов России***

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

***Г. Айги****. Произведения по выбору преподавателя.*

***Для чтения и обсуждения*** *(по выбору преподавателя)*

*М. Светлов. Произведения по выбору.*

*Н. Заболоцкий. Произведения по выбору.*

*Ю. Друнина. Произведения по выбору.*

*Р. Рождественский. Произведения по выбору.*

*Е. Евтушенко. Произведения по выбору.*

*Ю. Кузнецов. Произведения по выбору.*

*Б. Ахмадулина. Произведения по выбору.*

*В. Некрасов. Произведения по выбору.*

*В. Высоцкий. Произведения по выбору.*

*Г. Айги. Произведения по выбору.*

*Д. Пригов. Произведения по выбору.*

1. *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. «По- ствампиловская драма».*

***Для чтения и обсуждения*** *(по выбору преподавателя)*

1. *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...», «Яубит 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—XXвеков», «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»; «Изобразительно-выразительный язык кинематографа и литературы».*

*Александр Валентинович Вампилов (1937***—***1972)*

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

***Для чтения и изучения.*** *Драма «Утиная охота».*

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

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

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

***Демонстрация.*** *Кадры из экранизаций пьес А. Вампилова.*

***Творческие задания.*** *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. Газ- данова, 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.*

1. *Синявский. «Прогулки с Пушкиным».*

***Для чтения и изучения***

1. *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 XXI 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. Чухонце- ва, 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)*

1. *Рыбаков. «Дети Арбата».*
2. *Дудинцев. «Белые одежды».*
3. *Солженицын. Рассказы.*
4. *Распутин. Рассказы.*
5. *Довлатов. Рассказы.*

*В. Войнович. «Москва-2042».*

*В. Маканин. «Лаз».*

*А. Ким. «Белка».*

1. *Варламов. Рассказы.*
2. *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—ХХ века»; «Фантастика в современ­ной литературе».*

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час; внеаудиторная самостоятельная деятельность обучающихся (в том числе выполнение индивидуального проекта) - 85 часов

**Тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Аудиторные занятия.** | **технический, естест­веннонаучный,** |
| **Содержание обучения** | **Профессии СПО** |
| **Введение** | **2** |
| **Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века** | **14** |
| **Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века** | **58** |
| **Поэзия второй половины XIX века** | **12** |
| **ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА** |  |
| **Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века** | **12** |
| **Особенности развития литературы 1920-х годов** | **10** |
| **Особенности развития литературы**  **1930 — начала 1940-х годов** | **26** |
| **Особенности развития литературы периода Великой Отечест­венной войны и первых послевоенных лет** | **6** |
| **Особенности развития литературы1950—1980-х годов** | **19** |
| **Русское литературное зарубежье1920—1990-х годов (три волны эмиграции)** | **2** |

|  |  |
| --- | --- |
| Особенности развития литературы конца1980—2000-х годов | 10 |
| **Итого** | **171** |
| **Внеаудиторная самостоятельная** | **работа** |
| Подготовка рефератов, сообщений индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др. | **85** |
| ***Промежуточная аттестация в форме экзамена***  **Всего | 256** | |

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 XIX века | 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 — начала1940-х годов | Аудирование; чтение и комментированное чтение; само стоятельная и групповая работа с текстом учебника; индивидуальная и групповая аналитическая работа с тек­стами художественных произведений (устная и письмен­ная);  выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка до кладов 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 лите­ра-туры 1950—1980-х годов | Аудирование; групповая аналитическая работа с текста ми 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 конца1980—2000-х годов | Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, анно­тирование; подготовка докладов и сообщений |

Рекомендуемая литература Для студентов

*Агеносов В. В. и др.* Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень).

11 класс. — М., 2014.

*Архангельский А.Н. и др.* Русский язык и литература. Литература (углубленный уро­вень).

10 класс. — М., 2014.

*Белокурова С.П., Сухих И.Н.* Русский язык и литература. Литература (базовый уро­вень).

10 класс. Практикум / под ред И. Н. Сухих. — М., 2014.

*Белокурова С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др.* Русский язык и литература.

Лите­ратура (базовый уровень). 11 класс. Практикум / под ред. И. Н. Сухих.- М., 2014. *Зинин С. А., Сахаров В. И.* Русский язык и литература. Литература (базовый уро­вень).

1. класс: в 2 ч. — М., 2014.

*Зинин С. А., Чалмаев В. А.* Русский язык и литература. Литература (базовый уро­вень).

1. класс: в 2 ч. — М., 2014.

*Курдюмова Т.Ф. и др.* Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс /

под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2014.

*Курдюмова Т. Ф. и др.* Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс:

в 2 ч. / под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2014.

*Ланин Б. А., Устинова Л.Ю., Шамчикова ВМ.* Русский язык и литература. Литерату­ра

(базовый и углубленный уровни). 10—11 класс / под ред. Б. А. Ланина — М., 2014. *Лебедев Ю. В.* Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2014.

*Михайлов О. Н., Шайтанов И. О., Чалмаев В. А. и др.* Русский язык и литература.

Ли*­*тература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. В. П. Журавлева. — М., 2014. *Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др*. Литература: учебник для уч- реж-

дений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2015. *Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др*. Литература. практикум: учеб. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., *2014.*

*Сухих И.Н.* Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. —

М., 2014.

*Сухих И.Н.* Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2

ч. —

М., 2014.

**Для преподавателей**

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от

1. № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От
2. с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изме­нений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Примерная основная образовательная программа среднего общегообразования, одоб­ренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образо­ванию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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».

*Белокурова С.П., Сухих И.Н.* Русский язык и литература. Русская литература в 10 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред И. Н. Сухих. — М., 2014.

*Белокурова С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др.* Русский язык и литература. Лите­ра*-*

тура в 11 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И. Н. Сухих. — М., 2014.

*Бурменская Г. В., Володарская И. А. и др.* Формирование универсальных учебных дейст­вий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / под ред. А. Г. Асмолова. — М., 2010.

*Карнаух Н. Л.* Наши творческие работы // Литература. 8 кл. Дополнительные материалы

/

авт.-сост. Г. И. Беленький, О. М. Хренова. — М., 2011.

*Карнаух Н. Л., Кац Э. Э.* Письмо и эссе // Литература. 8 кл. — М., 2012.

*Обернихина Г. А., Мацыяка Е. В.* Литература. Книга для преподавателя: метод. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2014.

*Панфилова А. П.* Инновационные педагогические технологии. — М., 2009.

*Поташник М.М., Левит М. В.* Как помочь учителю в освоении ФГОС: пособие для учи­телей, руководителей школ и органов образования. — М., 2014.

Самостоятельная работа: методические рекомендации для специалистов учреждений начального и среднего профессионального образования. — Киров, 2011.

Современная русская литература конца ХХ — начала XXI века. — М., 2011.

*ЧернякМ. А.* Современная русская литература. — М., 2010.

Интернет-ресурсы

www. gramma. ru(сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совер­шенство*-*

вания устной и письменной речи, создания и редактирования текста). www. krugosvet. ru(универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энцикло­педия Кругосвет»).

www. school-collection. edu. ru(сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ре-

сурсов»).

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

**ОУДБ. 02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

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

* формирование представлений об английском языке как о языке международного об­щения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
* формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере про­фессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также ус­ловий, мотивов и целей общения;
* формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвис­тической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, страте­гической и предметной;
* воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультур­ном уровне;
* воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкульту­рам.

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

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

метапредметных:

* умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в раз­личных ситуациях общения;
* владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
* умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
* умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• предметных:

* сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного обще­ния в современном поликультурном мире;
* владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и уме­ние строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;
* умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
* достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего вы­пускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского язы­ка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

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

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Естественно-научный профиль профессионального образования

*Основное содержание Введение*

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

выполнение индивидуального проекта (внеаудиторная самостоятельная деятельность

обучающихся) - 85 часов.

Тематический план

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. | естественнонауч­  ный, |
| Содержание обучения | Профессии СПО |
| Введение | 1 |
| Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке | 4 |
| Описание человека (внешность, национальность, образо вание, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.) - | 8 |
| Семья и семейные отношения, домашние обязанности | 8 |
| Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, ус­ловия жизни, техника, оборудование)- | 10 |
| Распорядок дня студента колледжа | 10 |
| Хобби, досуг | 10 |
| Описание местоположения объекта (адрес, как найти) | 10 |
| Еда, способы приготовления пищи, традиции питания | 10 |
| Физкультура и спорт, здоровый образ жизни | 10 |
| Экскурсии и путешествия | 10 |
| Россия, ее национальные символы, государственное и политиче­ское устройство | 10 |
| Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и поли­тическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, дос­топримечательности, традиции - | 10 |
| Научно-технический прогресс | 10 |
| Человек и природа, экологические проблемы | 10 |
| **Профессионально ориентированное содержание** |  |
| Физические и природные явления | 10 |
| Экологические проблемы. Защита окружающей среды. | 10 |
| Безопасность жизнедеятельности | 10 |
| Достижения и инновации в области естественных наук | 10 |
| Участие в отраслевых выставках | 10 |
| **Итого** | **171** |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | |
| Подготовка к презентации проекта или ролевой игре (сбор, сис­тематизация, изучение и оформление материа ла, репетиции) и др. | **85** |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* Всего | 256** | |

**ХАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)

Содержание обучения

Виды речевой деятельности

|  |  |
| --- | --- |
| Арудированнее | щелять 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 - |
| Говорение:  □ монологическая речь | уществлять 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 услышан­  ное/увиденное/прочитанное. Составлять устный реферат ус­лышанного или прочитанного текста. Составлять вопросы для интервью. Давать определения известным явлениям, поняти­ям, предметам |
| □ диалогическая речь | очнять и дополнять сказанное.Использовать адекватные эмо­ционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблю­дать логику и последовательность высказываний. Использо­вать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи. Принимать участие в диалогах (полило­гах) различных видов(диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения. Выражать отношение (оценку, согласие, несогла­сие) к высказываниям партнера. Проводить интервью на за­данную тему. Запрашивать необходимую информацию. Зада­вать вопросы, пользоваться переспросами. Уточнять и допол­нять сказанное, пользоваться перифразами. Инициировать об­щение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разго­вор. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последова­тельность высказываний. Концентрировать и распределять внимание в процессе общения. Быстро реагировать на реплики партнера. Использовать монологические высказывания (раз­вернутые реплики) в диалогической речи |
| Чтение: | ределять тип и структурно-композиционные- особенности тек­ста. Получать самое общее представление о содержании тек­ста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам соб- |
| • просмотровое | ственным |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| • 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 причинно­следственные 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 эмоционально­оценочных 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 на- | 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, therefore*и др.). Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним (например, *plump, big,*но не *fat*при описании чужой внешности; *broad/wideavenue,*но *broadshoulders; healthy* — *ill*(BrE), *sick*(AmE)). Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы. 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, computer*и др.). Уметь рас­шифровывать некоторые аббревиатуры *(G8, UN, EU, WTO,* |
| выки | *NATO*и др.) |
| 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, со- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | вета 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 |
| Орфографические  навыки | Усвоить правописание слов, предназначенных для продук­тивного усвоения. Применять правила орфографии и пунк­туации в речи. Знать основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов англий­ского 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. |

Для студентов:

*Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В.*PlanetofEnglish:учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2017.

*Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В.*PlanetofEngHsh:электронный учебно-методический комплекс английского языка для учрежде­ний СПО. - М.,2015.

*Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б.*Английский язык: учебник для студ. учреж­дений сред. проф. образования. — М., 2014.

*Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б.* Английский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специаль­ности СПО. - М., 2017

*Голубев А. П., Бессонова Е. И., Смирнова И. Б.* Английский язык для специальности «Туризм» = EnglishforStudentsinTourismManagement: учебник для студентов профес­сиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2016

*Голубев А. П., Коржавый А. П., Смирнова И. Б.* Английский язык для технических спе­циальностей = EnglishforTechnicalColleges: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017

*Колесникова Н. Н., Данилова Г. В., Девяткина Л. Н.* Английский язык для менеджеров =

EnglishforManagers: учебникдлястуд. Студентов профессиональных образовательных

организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М.:,2017

*ЛаврикГ. В.*Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский

язык.

*МарковинаИ. Ю., ГромоваГ. Е.*Английскийязыкдлямедицинскихучилищиколлед­жей = EnglishforMedicalSecondarySchoolsandColleges:учебникдлястуд. учрежденийсред. проф. образования. - М.,2016

*Щербакова Н. И.*, *Звенигородская Н. С.* Английский язык для специалистов сферы об­щественного питания = EnglishforCookingandCatering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2017.

Для преподавателей:

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 16 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от

1. № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От
2. с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования». Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413".

Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации 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 среднего общего образования, одоб­ренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образо­ванию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

*Гальскова Н. Д., Гез Н. И.* Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. — М., 2014.

*Горлова Н. А.* Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2013.

*Зубов А. В., Зубова И. И.* Информационные технологии в лингвистике. — М., 2012. *Ларина Т. В.* Основы межкультурной коммуникации. - М., 2017.

*Щукин А. Н., Фролова Г. М.* Методика преподавания иностранных языков. — М., 2015.

*Профессор Хиггинс.*Английский без акцента! (фонетический, лексический и граммати­ческий мультимедийный справочник-тренажер).

Интернет-ресурсы:

www. lingvo-online. ru(более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

www. macmillandictionary. com/dictionary/british/enjoy (MacmillanDictionaryсвозможно­стьюпрослушатьпроизношениеслов). www. britannica. com(энциклопедия «Британника»). www. ldoceonline. com (LongmanDictionaryofContemporaryEnglish).

**ОУДБ.03. МАТЕМАТИКА:**

**Содержание программы «Математика: алгебра и начала математического анали­за; геометрия» направлено на достижение следующих целей:**

* обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и историче­ских факторах становления математики;
* обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
* обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
* обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловече­ской культуры, универсальном языке науки, позволяющем описыватьи изучать реаль­ные процессы и явления.

**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, сформи- рованность 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 культурыи 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, ир ра­циональных степенных, показательных и логарифмических выражений.

*Практические занятия*

Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выра­жений. Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами. Решение иррациональных уравнений. Нахождение значений степеней с рациональными показа­телями. Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени. Реше­ние показательных уравнений. Решение прикладных задач. Нахождение значений лога­рифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Вычис­ление и сравнение логарифмов. Логарифмирование и потенцирование выражений. Приближенные вычисления и решения прикладных задач. Решение логарифмических уравнений.

ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ

Основные понятия Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тан­генс и котангенс числа. Основные тригонометрические тождества Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения *Формулы половинного угла.* Преобразования простейших тригонометрических выражений Преобразование суммы тригонометриче­ских функций в произведение и произведения в сумму. *Выражение тригонометриче­ских функций через тангенс половинного аргумента.* Тригонометрические уравнения и неравенства Простейшие тригонометрические уравнения. *Простейшие тригонометри­ческие неравенства.*

Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс. *Практические занятия*

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

Функции , их свойства и графики

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

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

*Понятие о непрерывности функции.*

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

Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.

Обратные тригонометрические функции Определения функций, их свойства и графики.

Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей коор­динат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой *у = 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 дробно-линейной 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 кисследованию 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 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 число вых 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 342 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 228 часов; выполнение индивидуального проекта (внеаудиторная самостоятельная деятельность обучающегося) 114 часов.

**Тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | | **Количество часов** |
| **Аудиторные занятия.** | | **естественнонаучный,** |
| **Содержание обучения** | | **Профессии СПО** |
| **Введение** | | **2** |
| **Развитие понятия о числе** | | **10** |
| **Корни, степени и логарифмы** | | **24** |
| **Прямые и плоскости в пространстве** | | **20** |
| **Комбинаторика** | | **12** |
| **Координаты и векторы** | | **16** |
| **Основы тригонометрии** | | **25** |
| **Функции и графики** | | **25** |
| **Многогранники и круглые тела** | | **25** |
| **Начала математического анализа** | | **27** |
| **Интеграл и его применение** | | **12** |
| **Элементы теории вероятностей и математической статисти­ки** | | **12** |
| **Уравнения и неравенства** | | **18** |
| **Итого** | | **228** |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | | |
| **Подготовка выступлений по заданным темам, докла­дов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с ис­пользованием информационных технологий и др.** | **114** | |

***Промежуточная аттестация в форме экзамена* Всего I 342**

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕН­ТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание обучения** | **Характеристика основных видов деятельности студен- тов(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 |
| **Основные понятия** | **ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ**  Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Изображение углов вращения на окружности, соотнесение ве­личины угла с его расположением.  Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треуголь­ника и объяснение их взаимосвязи |
| **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 вы числении значения тригонометрического выражения и уп рощения 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 уравне- ни й. -  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 |
| **Функции. Понятие о**  **непрерывности**  **функции** | **ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ**  Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимо­стей между переменными.  Ознакомление с понятием графика, определение принадлежно­сти точки графику функции. Определение по формуле про­стейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле од ной переменной через другие. -  Ознакомление с определением функции, формулирование его.  - Нахождение области определения и области значений функ­ции |
| **Свойства функции. Графическая интер­претация. Примеры функциональных за­висимостей в реаль­ных процессах и яв­лениях** | Ознакомление с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин. Ознакомление с доказательными рассуждениями некоторых свойств линейной и квадратичной функций, проведение исследования линейной, кусочно-линейной, дробно-линейной и квадратичной функций, построение их графиков. Построение и чтение - графиков функций. Исследование функции.  Составление видов функций по данному условию, решение за­дач на экстремум.  Выполнение преобразований графика функции |

|  |  |
| --- | --- |
| **Обратные функции** | Изучение *понятия обратной функции,* определение вида и *по­строение графика обратной функции, нахождение ее области определения и области значений.*  Применение свойств функций при исследовании уравнений и решении задач на экстремум.  Ознакомление с понятием сложной функции |
| **Степенные, показа­тельные, логарифми­ческие и тригономет­рические функции. Обратные тригоно­метрические функ­ции** | Вычисление значений функций по значению аргумента. Опре­деление положения точки на графике по ее координатам и на­оборот.  Использование свойств функций для сравнения значений сте­пе ней и логарифмов.  Построение графиков степенных и логарифмических функций. 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 МАТЕМАТИЧЕСКОГО 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.  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 |
| **Прямые и плоскости в** | ГЕОМЕТРИЯ  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, |
| **пространстве** | 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. Описывание 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 расстояни- ях(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. 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 урав нения 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 - |

**Рекомендуемая литература**

Для студентов

Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М.,2017

Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студентов профессио­нальных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М.,2017

Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: За­дачник: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М.,2017

Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Электронный учеб.- метод. комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М.,2017 Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика: алгебра и начала математиче­ского анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М.,2017 Колягин Ю.М., Ткачёва М.В., Фёдорова Н.Е. и др. Математика: алгебра и начала мате­матического анализа. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углублён­ный уровни) 11класс / под. ред. А.Б. Жижченко. -М., 2014.

**Для преподавателей**

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от

1. № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от
2. с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изме­нений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образова­тельных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одоб­ренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образо­ванию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Башмаков М. И., Математика: кн. для преподавателя: метод пособие.-М., 2013. Башмаков М.И., Цыганов Ш.И.Методическое пособие для подготовки к ЕГЭ.-М., 2014

Интернет-ресурсы

[www.fcior.ru(](http://www.fcior.ru/)информационные, тренировочные и контрольные материалы). [www.school-collection.edu.ru(](http://www.school-collection.edu.ru/)единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

**ОУБД.04ИСТОРИЯ**

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

* **формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;**
* **формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;**
* усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внима­нии к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
* развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
* формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, рас­крывающейся полностью только в обществе и через общество;
* воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

**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 поликуль- турном 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;

***метапредметн ых:***

* 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 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.

1. Древнейшая стадия истории человечества

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

***Практические занятия***

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.

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

*Практическое занятие*

Великая греческая колонизация и ее последствия.

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

*Практическое занятие*

Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.

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

*Практические занятия* Возникновение христианства.

Особенности христианского вероучения и церковной структуры.

1. 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. Административно бюро­кратическая система. *Империи Суй, Тан. Монголы. Чингисхан. Монгольские завоевания, управление державой. Распад Монгольской империи. Империя Юань в Китае. Сверже­ние монгольского владычества в Китае, империя Мин.* Китайская культура и ее влияние на соседние народы. Становление и эволюция государственности в Японии. Самураи. Правление сёгунов.

*Практическое занятие*

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 Ка- петингов 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 дос­тижениясредневековой 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.

1. 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 Моск-

вы. *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 четверти* XV *века, ее итоги.* Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. При­соединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависи­мости Руси от Золотой Орды. *Войны с Казанью, Литвой, Ливонским орденом и Швеци­ей.* Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняже­ской власти. Судебник 1497 года. *Происхождение герба России. Система землевладе­ния.* Положениекрестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.

*Практическое занятие*

Образование единого Русского государства и его значение.

1. Россия в XVI— ХVП веках: от великого княжества к царству

Россия в правление Ивана Г розного. *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 XVIIве­ке: 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 XVIIвеке. 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.

1. Страны Запада и Востока в ХVI—ХVШ 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, внедрениетехнических новинок в производство. *Революции в кораблестроении и воен­ном деле. Совершенствование огнестрельного оружия.* Развитие торговли и товарно­денежных отношений. Революция цен и ее последствия.

*Практическое занятие*

Зарождение ранних капиталистических отношений.

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

*Практическое занятие*

Политические, экономические и культурные последствия Великих географических от­крытий.

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

*Практическое занятие* Высокое Возрождение в Италии.

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

*Практическое занятие* Крестьянская война в Германии.

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

*Практическое занятие*

Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы.

Англия в XVII— ХVШ веках. Причины и начало революции в Англии. *Демократиче­ские течения в революции. Провозглашение республики.* Протекторат О. Кромвеля. Рес­таврация монархии. Итоги, характер и значение Английской революции. «Славная рево­люция». Английское Просвещение. Дж. Локк. Политическое развитие Англии в XVIII

веке. *Колониальные проблемы.* Подъем мануфактурного производства. Начало промыш­ленной революции. Изменения в социальной структуре общества.

*Практическое занятие*

Итоги, характер и значение Английской революции.

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

*Практическое занятие* Сёгунат Токугавы в Японии.

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

*Практическое занятие*

Европейские колонизаторы в Индии.

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

Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны.

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

Идеология Просвещения и значение ее распространения.

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

*Практическое занятие*

Война за независимость как первая буржуазная революция в США.

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

*Практическое занятие*

Якобинская диктатура.

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

*Практическое занятие*

Историческая наука в России в ХVШ веке.

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

*Практическое занятие* Колониальный раздел Азии и Африки.

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

*Практическое занятие* Революция Мэйдзи и ее последствия.

1. Российская империя в XIX веке

Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах. *Меры по разви­тию системы образования*. Проект М. М. Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. *Тильзитский мир 1807 года и его последствия. Присоединение к России Финляндии и Бессарабии.* Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны (М. И. Куту­зов, П. И. Багратион, Н. Н. Раевский, Д. В. Давыдов и др.). Причины победы России в Отечественной войне 1812 года Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов. Венский конгресс. *Роль России в европейской политике в 1813—1825 годах.* Изменение 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. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управле­ния государственными крестьянами П. Д. Киселева. Начало промышленного переворо­та, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е. Ф. 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.). Революционно-социалистические те­чения (А. И. Герцен, Н. П. Огарев, В. Г. Белинский). Общество петрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность.

*Практическое занятие*

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

*Практическое занятие*

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

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

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

*Практическое занятие*

Значение отмены крепостного права в России.

Общественное движение во второй половине 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 экономи-

ческой жизни страны. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и фи­нансовые реформы (Н. X. Бунге, С.Ю. Витте). Разработка рабочего законодательства. *Практическое занятие*

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

*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.

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

*Практическое занятие*

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

Октябрьская революция в России и ее последствия. События 24—25 октября в Пет­рограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным. *Союз большевиков и левых эсеров. Установление власти Советов в основных регионах России.* II Всероссий-

ский 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.

1. 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 Версальско- Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо*­*китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Хал- хин-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.

1. 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.

1. Мир во второй половине ХХ — начале ХХ! 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 ХХ века. Практическое занятие* Кубинская революция.

Международные отношения. Международные конфликты и кризисы в 1950—1960-е годы. Борьба сверхдержав — СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Ка­рибский кризис — порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинская проблема. Достижение примерного военно-стратегического паритета СССР и США. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента совет­ских войск в Афганистан. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конец двухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. *Войны США и их союзников в Афганистане, Ираке, вмешательство 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 XXIвека. Освоение космоса. Новые черты культуры. *Произведения о войне немецких писателей.* Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистенциа-

лизм. 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.

1. 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 1940­х 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 партийно*­*государственной номенклатуры.* Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сель­ском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. *Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры.* Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния насе­ления. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к поли­тике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане.

*Практическое занятие*

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.*

1. *Российская Федерация на рубеже ХХ***—** *ХХIвеков*

***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 ХУП—ХУШ веков как порождение модернизационных процессов.*
* *Страны Востока в раннее Новое время.*
* *Становление новой России (конец XVII* **—** *начало XVIII века).*
* *Россия XVШ века: победная поступь империи.*
* *Наш край в XVШ веке.*
* *Рождение индустриального общества.*
* *Восток и Запад в ХКвеке: борьба и взаимовлияние.*
* *Отечественная война 1812 года.*
* *Россия ХК века: реформы или революция.*
* *Наш край в ХК 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.*

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час; внеаудиторная самостоятельная деятельность обучающихся (в том числе выполнение индивидуального проекта) - 85 часов

Тематический план

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. | естественнонаучный, |
| Содержание обучения | Профессии СПО |
| Введение | 3 |
| Древнейшая стадия истории человечества | 4 |
| Цивилизации Древнего мира | 8 |
| Цивилизации Запада и Востока в Средние века | 12 |
| От Древней Руси к Российскому государству | 14 |
| Россия в XVI—XVII веках: от великого княже- ства к  царству | 9 |
| Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках | 12 |
| Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи | 10 |
| Становление индустриальной цивилизации | 6 |
| Процесс модернизации в традиционных обще- ствах Вос­тока | 4 |
| Российская империя в XIX веке | 14 |
| От Новой истории к Новейшей | 15 |
| Между мировыми войнами | 14 |
| Вторая мировая война. Великая Отечественная война | 12 |

|  |  |
| --- | --- |
| Мир во второй половине ХХ—начале ХХ! века | 12 |
| Апогей и кризис советской системы1945—1991 годов | 12 |
| Российская Федерация на рубеже ХХ—ХХ1 веков | 10 |
| Итого | 171 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | |
| Подготовка выступлений по заданным темам, докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с исполь­зованием информационных технологий и др. | 85 |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*  Всего | 256 | |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕН­ТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание обучения**  **Введение**  1.**Древшнейшая стадия истории человечества** | **Характеристика основных видов деятельности студен­тов**  **(на уровне учебных действий)**  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 **;** |
| **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 по- нятий:«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 |
| **Древнейшие государ­ства** | **2. Цивилизации Древнего мира**  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, Ас- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | сирийской, Персидской держав.  Характеристика отличительных черт цивилизаций Древ­ней  Индии и Древнего Китая |
| **Древняя Греция** | Характеристика основных этапов истории Древней Гре­ции, источников ее истории.  Объяснение и применение в историческом контексте по- нятий:«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», «им­перия», «колонат».  Раскрытие причин военных успехов Римского государст­ва, особенностей организации римской армии |
| **Культура и религия Древнего мира** | Систематизация материала о мифологии и религиозных учениках, 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 Запад Великое переселение народов и образова­ние**  **варварских коро­левств в Европе** | а и Востока в Средние века  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 Средние века, отношений власти и подданных, системы управления. Представление опи­сания, характеристики памятников культуры народов Востока (с использованием иллюстративного |
| **Империя Карла Вели­ко го и ее распад Феодальная раз­дробленность в Европе** | Раскрытие сущности военной реформы Карла Мартелла, 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

**От древней Руси к Российскому государству**

|  |  |
| --- | --- |
| **Образование Древне­русского государст­ва**  **Крещение Руси и его значение** | 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  Актуализация знаний о возникновении христианства и ос­новных его постулатах.- |
| **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 по следствий раздробленности. Указание на исторической карте территорий крупнейших само стоятельных 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

|  |  |
| --- | --- |
| **Россия в XVI—** | **-XVII веках: от великого княжества к царству** |
| **Россия в правление Ивана Грозного** | Объяснение значения понятий: «Избранная ра-  да»,«приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричнина», «заповедные годы», «урочные лета», «крепостное право».  Характеристика внутренней политики Ивана IV в середине ХУ! века, основных мероприятий и зна­чения реформ 1550-х годов. Раскрытие значения присоединения Среднего и Нижнего Поволжья, Западной Сибири к России. 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», «на­ционально-освободительное движение». Раскрытие то­го, в чем заключались причины Смутного времени.  Характеристика личности и деятельности Бориса Годунова, Лжедмитрия I, Василия Шуйского, Лжедмитрия II. Ука­зание на исторической карте направлений походов от­рядов под предводительством Лжедмитрия I, И. И. Бо­лотникова, Лжедмитрия II, направлений походов поль­ских и шведских войск, движения отрядов Первого и Второго ополчений и др.  Высказывание оценки деятельности П.П.Ляпунова,  К.Минина, Д.М.Пожарского. Раскрытие значения освобож­дения Москвы войсками ополчений для развития Рос­сии |
| **ономическое и социаль­ное развитие России. Народные движения в XVII веке.** | Использование информации исторических карт при рас­смотрении экономического развития России в XVII ве­ке. Раскрытие важнейших последствий появления и распространения мануфактур в России. Раскрытие при­чин народных движений в России XVII века. Система­тизация исторического материала в форме таблицы «Народные движения в России XVII века» |
| **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 XVII веке |
| **Культура Руси конца XTTT—XVTTвеков** | Составление систематической таблицы о достижениях культуры Руси в XIII—XVII веках. Подготовка описа­ния выдающихся памятников культуры XIII—XVII ве­ков (в том числе связанных со своим регионом); харак­теристика их художественных достоинств, историческо- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | го значения и др. Осуществление поиска информации для сообщений о памятниках культуры конца XIII— ХVШ веков и их создателях (в том числе связанных с историей своего региона) |
| **6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках** | |
| **Экономическое развитие 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—ХVШ веках. Раскрытие важнейших изменений в социальной структуре европейского общества в Но­вое время. Рассказ о важнейших открытиях в науке, усовершенствова-ниях 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 XVП—XVШ веках** | Характеристика предпосылок, причин и особенностей Анг­лийской революции, описание ее основных событий и этапов. Раскрытие значения Английской революции, причин реставрации и «Славной революции». Характе- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ристика причин и последствий промышленной револю­ции (промышленного переворота), объяснение того, по­чему она началась в Англии |
| **Страны Востока в XVI—XVinвеках** | 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** | Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI — XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониаль- |
| **европейцев** | ной политики европейцев. Высказывание и аргумента­ция суждений о последствиях колонизации для афри­канских обществ. Описание главных черт и достижений культуры стран и наро дов Азии, Африки |
| **Международные**  **отношения**  **в XVII—XVIII веках** | Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов в XVII— середине XVIII века в Европе и за ее пределами. Участие в обсу­ждении ключевых проблем международных отношений XVII — середины XVIII веков в ходе учебной конфе­ренции, круглого стола |
| **Развитие европейской культуры и науки XVII—XVIIIвеках. Эпоха Просвещения** | Характеристика причин и основных черт культуры, ее главных достижений и деятелей в науке и искусстве. Составление характеристик деятелей Просвещения 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 |
| **Война за независи­мость и образова­ние США** | 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 XVIII**  **века** | Систематизация материала по истории Французской революции. Составление характеристик деятелей Французской революций, высказывание и аргумен­тация суждений об их роли в револю-ции (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—** | **^VUIвеке: от царства к империи** |
| **Россия в эпоху петров­ских преобразований** | Систематизация мнений историков о причинах петровских преобразований.  Представление характеристики реформ Петра I:  1) в государственном управлении; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | 1. в экономике и социальной политике; 2. в военном деле; 3. 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**  **XVIII века** | | 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  XVIII веке, подготовка презентации на эту тему. Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по залам му-зея русского искусства ХVIIIвека |
| **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 ХЕХ 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 ХГХ — начале ХХ века» | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Политическое разви­тие стран Европы и Америки** | Систематизация материала по истории революций XIX века в Европе и Северной Америке, характеристика их задач, участников, ключевых событий, итогов. Сопос­тавление опыта движения за реформы и революцион­ных выступлений в Европе XIX века, высказывание суждений об эффективности реформистского и рево­люционного путей преобразования общества. Сравне­ние путей создания единых государств в Германии и Италии, выявление особенностей каждой из стран. Объяснение причин распространения социалистиче­ских идей, возникновения рабочего движения. Состав­ление характеристики известных исторических деяте­лей ХГХ века с привлечением материалов справочных изданий, Интернета |
| **Развитие западноевро­пейской культуры** | Рассказ о важнейших научных открытиях и технических достижениях ХГХ века, объяснение, в чем состояло их значение. Характеристика основных стилей и течений в художественной культуре ХГХ века с раскрытием их осо­бенностей на примерах конкретных произведений. Объ­яснение, в чем выразилась демократизация европейской культуры в XIX веке |
| **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 ХГХ веке. Рассказ с исполь­зованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI—XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики ев­ропейцев. Описание главных черт и достижений культу­ры стран и народов Азии, Африки и Латинской Америки в XVI—XIX веках |
| **Китай и Япония** | Сопоставление практики проведения реформ, модернизации в странах Азии; высказывание суждений о значении ев­ропейского опыта для этих стран - |
| **10. Российская империя в ХТХ веке** | |
| **Внутренняя и внешняя политика России в на чале XTXвека** | Систематизация материала о политическом курсе импера- - тора 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 Iи государственных деятелей времени его правления с использованием историко­  биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации). Систематизация материала об |

|  |  |
| --- | --- |
|  | основных событиях и участниках армии Отечественной войны 1812 года, заграничных походах русской (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 XIX века** | Характеристика основных направлений общественного движения во второй четверти XIX века, взглядов запад­ников и славянофилов, выявление общего и различного. Высказывание суждений о том, какие идеи обществен­но- политической мысли России XIX века сохранили свое значение для современности (при проведении круглого стола, дискуссии) |
| **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**  **XIX века.** | Раскрытие основного содержания Великих реформ 1860— 1870-х годов (крестьянской, земской, городской, судеб­ной, военной, преобразований в сфере просвещения, пе­чати). Представление исторического портрета Алексан­дра II и государственных 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 поли- |
| **Контрреформы** | тики контрреформ  Систематизация материала об этапах и эволюции народни- |
| **Общественное движение во второй половине XIX века** | ческого 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 раз- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | вития 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 XIX века, ее основных достижений; характеристика творчества выдающихся деятелей культуры (в форме сообщения, выступления на семинаре, круглом столе). Подготовка и проведение виртуальных экскурсий по залам художественных музеев и экспозициям произве­дений живописцев, скульпторов и архитекторов Х!Х века. Осуществление подготовки и презентации сооб­щения, исследовательского проекта о развитии культу­ры своего региона в XIXвека. Оценка места русской культуры в мировой культуре XIX века |
| **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 полити- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ческих 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 действия1914— 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 обществав 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 револю­**  **ция 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», «национа- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | лизация», «рабочий контроль», «Учреди тельное 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», «репа- рации», «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 поло вине ХХ века -** | Характеристика основных течений в литературе и искус- стве1920—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 раз- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | личия и сходства |
| **Новая экономическая политика в Совет­ской России. Образо­вание СССР** | Участие в семинаре на тему «Нэп как явление социально­экономической 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 СССР1930-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 культу-**  **ра1920—1930-е годы** | Систематизация информации о политике в области культуры в 1920 — 1930-е годы, выявление ее ос­новных тенденций. Характеристика достижений со­ветской науки и культуры. Участие в подготовке и представлении материалов о творчестве 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 советско германских 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», «ан тигитлеровская 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. |
| **Второй период. Второй мировой войны** | Характеристика значения битвы под Москвой 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 военно­политических блоков |
| **Ведущие капиталисти­ческие страны** | Характеристика этапов научно-технического прогресса во второй половине ХХ — начале XXI 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 XXI века. Вы­сказывание суждения о том, в чем выражается, чем объясняется лидерство США в современном мире и ка­ковы его последствия. Раскрытие предпосылок, дости­жений и проблем европейской интеграции

|  |  |
| --- | --- |
| **Страны Восточной Ев­ропы** | Характеристика основных этапов в истории восточноевро­пейских стран второй половины XX — начала XXI ве­ка. Сбор материалов и подготовка презентации о собы­тиях в Венгрии в 1956 году и в Чехословакии в 1968 году. Объяснение и применение в историческом кон­тексте понятий: «мировая социалистическая система», «СЭВ», «ОВД», «Пражская весна», «Солидарность», «бархатная революция», «приватизация». Систематиза­ция и анализ информации (в том числе из дополнитель­ной литературы и СМИ) о развитии восточноевропей­ских стран в конце ХХ — начале ХХ! 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 — на чале 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. Объяснение причин успехов в развитии Китая и Индии в конце ХХ — начале ХХ1 века, выска­зывание суждений о перспекти вах 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 ХХ! 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 кризи- сах1940—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 — нача- ле1960-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 — начале1980-х годов (в форме сообщения, конспекта). Объяснение, в чем проявлялись противоречия в разви­тии науки 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 куль туры (1945—1991 го­ды) -** | Характеристика особенностей развития советской науки в разные периоды второй половины ХХ века. Подготовка сравнительной таблицы «Научно­технические 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**

Объяснение, в чем заключались трудности перехода к рыночной экономике, с привлечением свидетельств со­временников. Характеристика темпов, масштабов, ха­рактера и социально-экономических последствий прива­тизации в России. Сравнение Конституции России 1993 года с Конституцией СССР 1977 года по самостоятельно сформулированным вопросам. Объяснение причин воен­но-политического кризиса в Чечне и способов его раз­решения в середине 1990-х годов. Оценка итогов разви­тия РФ в 1990-е годы. Систематизация и раскрытие ос­новных направлений реформаторской деятельности ру­ководства РФ в начале 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 Россия в конце ХХ — прессы о внешнеполитической деятельности руководи- начале XXI века телей страны. Характеристика места и роли России в со­ временном мире

**Рекомендуемая литература**

**Для студентов**

Аверьянов К. А., Ромашов С. А. Смутное время: Российское государство в начале XVП

в.: исторический атлас. -М., 2015.

Артасов И. А. Данилов А. А., Крицкая Н. Ф., Мельникова О. Н. Я сдам ЕГЭ! История: модульный курс: практикум и диагностика. -М., 2017.

Артемов В.в., Лубченков Ю.Н. История: в 2 ч.: учебник для студентов профессиональ­ных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: Дидактические материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих про­фессии и специальности СПО. - М., 2017

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: электронный учебно- методический ком- плекс.-М., 2017

Булдаков В. П., Леонтьева Т. Г. Война, породившая революцию. - М., 2015.

Вторая мировая война в истории человечества: 1939—1945 гг. Материалы междуна­родной научной конференции / Под ред. С. В. Девятова и др. - М., 2015.

Дорожина Н. И. Современный урок истории. - М., 2017.

Древняя Русь в средневековом мире: энциклопедия. / Сост. Е. А. Мельникова, В. Я. Петрухин. -М., 2014.

Краткий курс истории ВКП(б). Текст и его история. В 2 ч. / Сост. М. В. Зеленов, Д. Бренденберг. - М., 2014.

Критический словарь Русской революции: 1914—1921 гг. / Сост. Э. Актон, У. Г. Ро­зенберг, В. Ю. Черняев. СПб, 2014.

Мусатов В. Л. Второе «освобождение» Европы. -М., 2016.

Розенталь И. С., Валентинов Н. и другие. ХХ век глазами современников. -М., 2015.

Победа-70: реконструкция юбилея / Под ред. Г. А. Бордюгова. -М., 2015.

Формирование территории Российского государства. XVI — началоХХ в. (границы и геополитика) / Под ред. Е. П. Кудрявцевой. - М., 2015.

**Для преподавателей**

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от

1. № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от
2. № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от
3. № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении из­менений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образователь­ного стандарта среднего (полного) общего образования”».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесе­нии изменений в федеральный государственный образовательный стандарт средне­го общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и нау­ки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Примерная основная образовательная программа среднего общегообразования, одоб­ренная решением федерального учебно-методического объединения по общему об­разованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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».

Вяземский Е. Е., Стрелова О. Ю. Уроки истории: думаем, спорим, размышляем. — М., 2012.

Вяземский Е. Е., Стрелова О.Ю. Педагогические подходы к реализации концепции единого учебника истории. — М., 2015.

Шевченко Н. И. История для профессий и специальностей технического, естественно­научного, социально-экономического профилей. Методические рекомендации. — М., 2013.

История России. 1900—1946 гг.: кн. для учителя / под ред. А. В. Филиппова, А. А. Да­нилова.

— М., 2010.

Концепция нового учебно-методического комплекса по отечественной истории // Вестник

образования. — 2014. — № 13. — С. 10—124.

**Интернет-ресурсы**

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

**www. plekhanovfound. ru/library(Библиотека социал-демократа).**

www. bibliotekar. ru(Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной ли­тературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным нау­кам).

<https://ru>. wikipedia. org(Википедия: свободная энциклопедия).

<https://ru>. wikisource. org(Викитека: свободная библиотека).

www. wco. ru/icons(Виртуальный каталог икон).

www. militera. lib. ru(Военная литература: собрание текстов).

www. world-war2. chat. ru(Вторая Мировая война в русском Интернете).

www. kulichki. com/~gumilev/HE1 (Древний Восток).

www. old-rus-maps. ru(Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI— XVIII столетиях). www. biograf-book. narod. ru(Избранные биографии: биографическая литература СССР).

www. magister. msk. ru/library/library. htm(Интернет-издательство «Библиотека»: элек­тронные издания произведений и биографических и критических материалов). www. intellect-video. com/russian-history(История России и СССР: онлайн-видео). www. historicus. ru(Историк: общественно-политический журнал). www. history. tom. ru(История России от князей до Президента). www. statehistory. ru(История государства).

www. kulichki. com/grandwar(«Как наши деды воевали»: рассказы о военных конфлик­тах Российской империи).

www. raremaps. ru(Коллекция старинных карт Российской империи).

**ОУДБ. 05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

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

* формирование физической культуры личности будущего профессионала, вос­

требованного на современном рынке труда;

* развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных

возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

* формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собст­

венному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно­оздоровительной деятельностью;

* овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспи­

тания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными фи­зическими упражнениями и базовыми видами спорта;

* овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и

навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

* освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в

формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

* приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной дея­

тельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных фор­мах занятий физическими упражнениями.

**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 валео- логической 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 спортивно-оздоровительной дея­тельностью;
* умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной дея­тельностью;
* патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
* готовность к служению Отечеству, его защите;

• ***метапредметных:***

* способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные дей­ствия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
* готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с исполь­зованием специальных средств и методов двигательной активности;
* освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спор­тивной), экологии, ОБЖ;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной дея­тельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, кри­тически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получае­мую из различных источников;
* формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельно­сти, моделирующих профессиональную подготовку;
* умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с

соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информаци­онной безопасности;

• ***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.

1. *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.

1. *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.

1. *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 нервно­эмоционального, психического и психофизического утомления. Методы повышения эф­фективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации. Ау­тотренинг и его использование для повышения работоспособности.

1. *Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста*

Личная и социально-экономическая необходимость специальной адаптивной и психофи­зической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Тести­рование состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования.

Практическая часть *Учебно-методические занятия*

Содержание учебно-методических занятий определяется по выбору преподавателя с уче­том интересов студентов.

1. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и при­менение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.
2. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упраж­нениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отды­ха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.
3. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.
4. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно­двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.
5. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимна­стики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов.
6. Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигатель­ных качеств на основе профессиограммы специалиста. Спортограмма и профессиограм- ма.
7. Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефи­зической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.
8. Ведение личного дневника самоконтроля (индивидуальной карты здоровья). Определе­ние уровня здоровья (по Э. Н. Вайнеру).
9. Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом про­фессиональной направленности.

Учебно-тренировочные занятия

При проведении учебно-тренировочных занятий преподаватель определяет оптимальный объем физической нагрузки, опираясь на данные о состоянии здоровья студентов, дает

индивидуальные рекомендации для самостоятельных занятий тем или иным видом спор­та.

1. **Легкая атлетика. Кроссовая подготовка**

Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливо­сти, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, воспри­ятия, мышления.

Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 '100 м, 4' 400 м; бег по прямой с различной скоростью, равно­мерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши), прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); тол­кание ядра.

1. **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.

1. **Гимнастика**

Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление. бщеразвивающие 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.

1. **Спортивные игры**

Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двига­тельной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию коордиационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке про­странственных, временны х 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 ив 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.

1. **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.

1. **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, арм-рестлинг, бейсбол.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

выполнение индивидуального проекта (внеаудиторная самостоятельная деятельность обу­чающихся) - 85 часов.

**Тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Аудиторные занятия. Содержание обу­чения** | **Профессии СПО** |
| **Теоретическая часть** | 10 |
| Ведение. Физическая культура в обше- культурной и профессиональной под­готовке студентов СПО | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| Основы здорового образа жизни. Физиче­ская культура в обеспечении здоровья | 1 |
| Основы методики самостоятельных заня­тий физическими упражнениями | 2 |
| Самоконтроль, его основные методы, по­казатели и критерии оценки | 2 |
| Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности | 2 |
| Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста | 2 |
| **Практическая часть** | 161 |
| *Учебно-методические занятия* | 8 |
| *Учебно-тренировочные занятия* | 153 |
| Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | 36 |
| Лыжная подготовка | 14 |
| Гимнастика | 20 |
| Спортивные игры (по выбору) | 31 |
| Плавание | 16 |
| Виды спорта по выбору | 36 |
| **Итого** | **171** |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | |
| Подготовка докладов, рефератов по за­данным темам с использованием ин­формационных технологий, освоение физических упражнений различной направленности; занятия дополни­тельными видами спорта, подготовка к выполнению нормативов (ГТО) и др. | **85** |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*** | |
| **Всего** | **256** |

ОС

ОооОООООоооо

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНО ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДДЕЯТЕЛЬНОСТИУЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

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 физкультурно- спортивном 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 раз- вития, 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 нервно­эмоционального, 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 профессио-** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **нальных 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 низ- кого 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 (де-** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **вушки); 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, дифференцировке пространственных, временны х и**  **силовых параметров движения. Развитие личностно­коммуникативных 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 фи гурного плавания (девушки); знание правил плавания в откры том 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** |
| **1. Ритмическая гимна-** | **амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространст­венной точностью. Составление, освоение и выполне-** |
| **стика** | **ние в группе комплекса упражнений из 26—30 движе­ний** |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Атлетическая гимна­стика, работа на тре­нажерах** | **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** |
| **3. Дыхательная гимна­**  **стика** | **Знание и умение грамотно использовать современные ме­тодики дыхательной гимнастики. Осуществление кон­троля и самоконтроля за состоянием здоровья Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнасти кой.-. Заполнение дневника самоконтроля** |
| **4. Спортивная аэробика** | **Умение составлять и выполнять с группой комбинации из спортивно-гимнастических и акробатических элемен­тов, включая дополнительные элементы. Знание техни­ки безопасности при занятии спортивной аэроби кой.- Умение осуществлять самоконтроль. Участие в сорев­нованиях. 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** |

**Рекомендуемая литература Для студентов**

Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных об­разовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. -М., 2017 Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профес­сиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2017

Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных об­разовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017

**Для преподавателей**

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от

1. № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ,
2. с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От
3. с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении фе­дерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего об­разования».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении измене­ний в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта сред­него (полного) общего образования”».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Примерная основная образовательная программа среднего общегообразования, одобрен­ная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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».

Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. — М., 2013.

Литвинов А. А., Козлов А. В., Ивченко Е. В. Теория и методика обучения базовым видам спорта. Плавание. — М., 2014.

Миронова Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома, 2014.

Тимонин А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. посо­бие / под ред. Н. Ф. Басова. — 3-е изд. — М., 2013.

**Интернет-ресурсы**

www. minstm. gov. ru(Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации). www. edu. ru(Федеральный портал «Российское образование»). www. olympic. ru(Официальный сайт Олимпийского комитета России). www. goup32441. narod. ru(сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подго­товка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Феде­рации (НФП-2009).

**ОУДБ.06ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» на­правлено на достижение следующих целей:**

* повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокуп­ность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
* снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность лично­сти, общества и государства;
* формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
* обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

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

* развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечиваю­щих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних

и внутренних угроз;

* готовность к служению Отечеству, его защите;
* формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
* исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
* воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной сре­ды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
* освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

***метапредметных:***

* 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 поведе­

ния;

* 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 социально­нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность лично­сти, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное

влияние человеческого фактора;

* получение знания основ государственной системы, российского законодательст­ва, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
* сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведе­ния;
* сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обес­печения духовного, физического и социального благополучия личности;
* освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природ­ного, техногенного и социального характера;
* освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
* развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обо­роны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных си­туаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информаци- онн ые 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
   1. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.
   2. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закали­вание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.
   3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные ис­точники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.
   4. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние ку­рения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влия­ние на здоровье. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.
   5. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велоси­педистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.
   6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Со­циальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.
   7. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отноше­ний. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».

*Практические занятия*

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.

1. Государственная система обеспечения безопасности населения
   1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.
   2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наи­более вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в усло­виях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образова­тельного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).
   3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуа­ций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защи­ты населения от чрезвычайных ситуаций.
   4. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные по­нятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления граж­данской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.
   5. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защи­те населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.
   6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведе­ния в защитных сооружениях.
   7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвы­чайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Са­нитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.
   8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления дея­тельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите на­селения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, за­щита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация граж­данской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.
2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качест­ве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.
3. 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.

1. Основы обороны государства и воинская обязанность
   1. История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Москов­ского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные ре­формы в России во второй половине 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.
   2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Воору­женных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно­воздушные 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.
   3. Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.
   4. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обяза­тельной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным обра­зовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.
   5. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности воен­нослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.
   6. Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения воен­ной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на во­енную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, пре­доставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.
   7. Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернатив­ной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.
   8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, вы­сокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в Рос­сии, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к мо­ральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и мораль­но-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимо­сти членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий — подчи­ненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федера­ции, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.
   9. Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материаль­ная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходя­щих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против во­енной службы (неисполнение приказа, на рушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм меж­дународного гуманитарного права.
   10. Как стать офицером Российской армии. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образо­вательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офи­церских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации.
   11. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому дол­гу — основные качества защитника Отечества. Воинский долг — обязанность по воору­женной защите Отечества. Дни воинской славы России — дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество — основа боевой готов­ности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войско­вое товарищество — боевая традиция Российской армии и флота.
   12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или от­ставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской 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.

1. Основы медицинских знаний
   1. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая по­мощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».
   2. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая по­мощь при электротравмах и повреждении молнией.
   3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.
   4. Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Сме­шанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.
   5. Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая по­мощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития пере­гревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека.
   6. Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.
   7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основ­ные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.
   8. Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.
   9. Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения не­прямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.
   10. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути переда­чи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилакти­ка. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.
   11. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Основные средства планирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Беременность и гигиена беременности. Признаки и сроки беременности. Понятие патронажа, виды патронажей. Особенности пи­тания и образа жизни беременной женщины.
   12. Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожден­ных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здоро­вого образа жизни. Духовность и здоровье семьи.

*Практические занятия*

Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.

Примерные 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;

Внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося (в том числе выполнение индиви­дуальных проектов) 36 часов.

Тематический план (I вариант — совместное обучение юношей и девушек)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид учебной работы Аудиторные заня­тия. Содержание обучения | Количество часов Профессии СПО | |
| Введение | 2 | |
| 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья | 16 | |
| 2. Государственная система обеспечения безопасности населения | 18 | |
| 3. Основы обороны государства и воин­ская обязанность | 18 | |
| 4. Основы медицинских знаний | 18 | |
| **Итого** | **72** | |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | | |
| Подготовка рефератов, докладов, индиви­дуального проекта с использованием информационных технологий, органи­зация режима дня - труда и отдыха, ра­ционального питания и двигательной активности и др. | | **36** |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*** | | |
| **Всего** | | **108** |

**Тематический план проведения учебных сборов (для юношей)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема занятия** | **1-й**  **день** | **Коли\***  **2-й**  **день** | **зество**  **3-й**  **день** | **часов**  **4-й**  **день** | **5-й**  **день** | **Общее**  **количе­**  **ство**  **часов** |
| 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 зна- |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Обеспечение личной безопас­ности и сохране­ние здоровья на­селения | ний дисциплины для обеспечения своей безопасности. Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей состояния окружающей среды; моделирование си­туаций по сохранению биосферы и ее защите  Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни. Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выяв­ление факто- ров, 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 нарко тикам. 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 общественно го 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 |

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 Воору-женных Сил Российской Фе­дерации на современном этапе, определение организа­ционной структуры, видов и родов Воору-женных Сил Российской Федерации; формулирование общих, долж­ностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика распределения времени и повседневно­го поряд-ка жизни воинской части, сопоставление по­рядка и условий про-хождения военной службы по при­зыву и по контракту; анализ условий прохождения аль­тернативной

гражданской службы. Анализ качеств личности военно­служащего как защитника Отечества. Характеристика требований воинской деятельности, предъ-являемых к моральным, индивидуально-психологическим 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 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 уда ра. Определение основных средств планирования семьи. Определение осо- **4.Основы медицин-** бенностей образа жизни и рациона питания беременной **ских знаний** женщины

**3. Основы обороны государства и во­инская обязан­ность**

**Рекомендованная литература:**

**Для студентов**

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М., 2017

Косолапова Н.В. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017

Косолапова Н.В. и др. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2017

Айзман Р.И., Омельченко И.В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бака­лавров. — М., 2013.

***АксеноваМ, Кузнецов*С**., ***Евлахович и др.*** Огнестрельное оружие. — М., 2012.

*Косолапова Н.В.*, *Прокопенко Н.А.* Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.

*КосолаповаН.В., Прокопенко Н.А., ПобежимоваЕ.Л.* Безопасность жизнедеятельно­сти:

электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

*Микрюков В.Ю.* Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред. проф. образования. — М., 2014.

*Микрюков В.Ю.* Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а так­же преподавателей этого курса. — М., 2014.

*МикрюковВЮ.* Азбука патриота. Друзья и враги России. — М., 2013.

**Для преподавателей**

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от

1. № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От
2. с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении фе­дерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего об­разования».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении измене­ний в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта сред­него (полного) общего образования”».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Примерная основная образовательная программа среднего общегообразования, одобрен­ная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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».

Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 №223-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.

Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от

13.06.1996 №63-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвы­чайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ.

* 1994. — № 35. — Ст. 3648.

Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.

Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе»

(в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ.

* 1996. — № 23. — Ст. 2750.

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Рос­сийской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N48. — Ст. 6724.

Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.

Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной сис­теме предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.

Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной фор­мы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федера­ции, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемони­альной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооружен­ных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об органи­зации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессио­нального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистриро­вано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

*Кобяков Ю.П.* Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2012. *Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.* Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2013 *Митяев А.* Книга будущих командиров. — М., 2010.

*Назарова Е.Н., Жилов Ю.Д.* Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учеб­ник для студ. высш. учеб. заведений. — М., 2013.

Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) — Ростов н/Д, 2013.

Справочники, энциклопедии

*ИзотоваМ.А., Царева Т.Б.* Полная энциклопедия орденов и медалей России. — М., 2008.

*Ионина Н.А.* 100 великих наград. — М., 2009.

*Каменев А.И.* Энциклопедия русского офицера. — М., 2008. *Каторин Ю.Ф.* Танки: иллюстрированная энциклопедия. — М., 2011. *Лубченков Ю.Н.* Русские полководцы. — М., 2009.

**Интернет-ресурсы**

[www.mchs.gov.ru](http://www.mchs.gov.ru)(сайт МЧС РФ). [www.mvd.ru](http://www.mvd.ru)(сайт МВД РФ). [www.mil.ru](http://www.mil.ru)(сайт Минобо­роны). [www.fsb.ru](http://www.fsb.ru)(сайт ФСБ РФ).

[www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru)(Академик. Словари и энциклопедии). [www.booksgid.com](http://www.booksgid.com)(Воо^ Gid. Электронная библиотека).

[www.globalteka.ru/index.html](http://www.globalteka.ru/index.html)(Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов). [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).

[www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru) (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

[www.school.edu.ru/default.asp](http://www.school.edu.ru/default.asp)(Российский образовательный портал. Доступность, качство, эффективность).

[www.ru/book](http://www.ru/book)(Электронная библиотечная система).

[www.pobediteli.ru](http://www.pobediteli.ru)(проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»). [www.monino.ru](http://www.monino.ru)(Музей Военно-Воздушных Сил).

[www.simvolika.rsl.ru](http://www.simvolika.rsl.ru)(Государственные символы России. История и реальность). [www.militera.lib.ru](http://www.militera.lib.ru)(Военная литература).

**ОУДП. 07 ИНФОРМАТИКА**

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

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

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

*личностных:*

* чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
* осознание своего места в информационном обществе;
* готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятель­ности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
* умение использовать достижения современной информатики для повышения соб­ственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, са­мостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, исполь­зуя для этого доступные источники информации;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по ре­шению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых комму­никаций;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием совре­менных электронных образовательных ресурсов;
* умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
* готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно­коммуникационных компетенций;

• ***метапредметных:***

* умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
* использование различных видов познавательной деятельности для решения ин­формационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной дея­тельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
* использование различных информационных объектов, с которыми возникает необ­ходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
* использование различных источников информации, в том числе электронных биб­лиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
* умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форма­тах на компьютере в различных видах;
* умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением тре­бований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
* умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дис­куссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информа­ции средствами информационных и коммуникационных технологий;

***предметных:***

* сформированность представлений о роли информации и информационных процес­сов в окружающем мире;
* владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формаль­ного описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
* использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подго­товки;
* владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
* владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электрон­ных таблицах;
* сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управ­ления ими;
* сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необ­ходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
* владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка про­граммирования;
* сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
* понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программи прав доступа к глобальным информационным сервисам;
* применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технический, социально-экономический и естественно-научный профили профессионального образования. Профессии СПО *Введение*

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

1. *Информационная деятельность человека*
   1. 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.

* 1. 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.

1. *Информация и информационные процессы*
   1. 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.

* 1. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обра­ботка информации.
     1. Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и ло­гические основы работы компьютера. Элементная база компьютера.
     2. 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.

* + 1. Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы компьютера. *Практические занятия*

Среда программирования.

Тестирование программы.

Программная реализация несложного алгоритма.

* + 1. 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.

1. 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.

1. *Средства информационных и коммуникационных технологий*
   1. 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.

* 1. 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.*

* 1. 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.

1. *Технологии создания и преобразования информационных объектов*
   1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.
      1. 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).

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

*Практическое занятие*

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

1. 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.

1. 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.

1. Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования. *Практическое занятие*

Компьютерное черчение.

1. *Телекоммуникационные технологии*
   1. 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.

* + 1. 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.

* + 1. 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.

* + 1. Методы создания и сопровождения сайта.

*Практическое занятие*

Средства создания и сопровождения сайта.

* 1. 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.

* 1. 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 Примерные 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*

* Сортировка массива.
* Создание структуры базы данных библиотеки.
* Простейшая информационно-поисковая система.
* Конструирование программ.
* Профилактика ПК.
* Инструкция по безопасности труда и санитарным нормам.
* Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста.
* Мой рабочий стол на компьютере»
* Администратор ПК, работа с программным обеспечением.
* Ярмарка профессий.
* Звуковая запись.
* Музыкальная открытка.
* Плакат-схема.
* Эскиз и чертеж (САПР).
* Реферат.
* Резюме: ищу работу.
* Защита информации.
* Личное информационное пространство.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся (в том числе выполнение индивиду­ального проекта) - 54 часа практической работы обучающегося 70 часов контрольные работы обучающегося 4 часа

Тематический план

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы  Аудиторные занятия. Содержание обучения | Количество часов  Профили профессионального об­разования |
| естественнонаучный |
| 1 | 2 |

|  |  |
| --- | --- |
| Введение | 1 |
| 1. Информационная деятельность человека | 8 |
| 2. Информация и информационные процес­сы | 31 |
| 3. Средства ИКТ | 20 |
| 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов | 24 |
| 5. Телекоммуникационные технологии | 24 |
| Итого | 108 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | |
| Подготовка выступлений по заданным темам, докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презента­циями и др. | 54 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета *или экзамена* | |
| Всего | 162 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| 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 | |
|  | 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 |
| 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 коммуникационных технологий | | |
| 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 | | Представление о типологии компьютерных сетей. |

|  |  |
| --- | --- |
| сети | 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 | |
|  | 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. Т | Телекоммуникационные технологии |
|  | 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 |

Рекомендуемая литература Для студентов

Малясова С. В., Демьяненко С. В., Цветкова М.С. Информатика:Пособие для подготовки к ЕГЭ /Под ред. М.С. Цветковой. - М.: 2017

Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.. Информатика : Учебник. - М.: 2017

Цветкова М.С., Гаврилова С.А., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профес­сий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. - М.: 2017

Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специально­стей естественно-научного и гуманитарного профилей. - М.: 2017

Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. и др. Информатика: электронный учебно-методический комплекс .- М., 2017

Для преподавателей

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993)

(с учетом поправок, внесенных федеральными конституционнами законами РФ о поправ­ках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. —№ 4. — Ст. 445.

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от

1. № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от
2. с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального госу­дарственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (заре­гистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480.

Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413".

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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 среднего общего образования, одобрен­ная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

*Астафьева Н. Е, Гаврилова С.* А., *ЦветковаМ. С.* Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2014.

*Великович Л.* С., *ЦветковаМ. С.* Программирование для начинающих: учеб. издание. — М., 2011.

Грацианова Т. Ю. Программирование в примерах и задачах : учебное пособие — М.: 2016. *ЗалоговаЛ. А.* Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л. А. Залогова —

М., 2011.

*ЛогиновМ. Д., Логинова Т. А.* Техническое обслуживание средств вычислительной техни­ки: учеб. пособие. — М., 2010.

*Малясова С.* В., *Демьяненко С. В.* Информатика и ИКТ: пособие для подготовки к ЕГЭ / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2013.

*Мельников В.* П., *Клейменов С.* А., *Петраков А. В.* Информационная безопасность: учеб.

пособие / под ред. С. А. Клейменова. — М., 2013.

*Назаров С. В., Широков А. И.* Современные операционные системы: учеб. пособие. — М., 2011.

*НовожиловЕ. О., Новожилов О. П.* Компьютерные сети: учебник. — М., 2013.

*Парфилова Н.И., Пылькин А.Н., Трусов Б. Г.* Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. — М., 2014.

*Сулейманов Р. Р.* Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс: учеб. пособие. — М.: 2012

*ЦветковаМ. С., Великович Л. С.* Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2014.

*ЦветковаМ. С., Хлобыстова И.Ю.* Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. — М., 2014.

*Шевцова А.М., Пантюхин П. Я.* Введение в автоматизированное проектирование: учеб. пособие с приложением на компакт диске учебной версии системы АДЕМ. — М., 2011.

Интернет-ресурсы

[www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru)(Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).

www. school-collection. edu. ru(Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов). www. intuit. ru/studies/courses(Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информа­тика»).

www. lms. iite. unesco. org(Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по инфор­мационным технологиям).

<http://ru>. iite. unesco. org/publications(Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕ­СКО» по ИКТ в образовании).

[www.megabook](http://www.megabook). ru(Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математи­ка. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

www. ict. edu. ru(портал «Информационно-коммуникационные технологии в образова­нии»).

www. digital-edu. ru(Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образова­ния»).

www. window. edu. ru(Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Фе­дерации).

www. freeschool. altlinux. ru(портал Свободного программного обеспечения).

www. heap. altlinux. org/issues/textbooks(учебники и пособия по Linux).

www. books. altlinux. ru/altlibrary/openoffice(электроннаякнига«DpenOffice. org: Теорияи

практика»).

**ОУДБ.08 ФИЗИКА**

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

* освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
* овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять экспери­менты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически ис­пользовать физические знания; оценивать достоверность естественнонаучной информа­ции ;
* развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источ­ник ов информации и современных информационных технологий;
* воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использова­ния достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости со­трудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовно­сти к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответст­венности за защиту окружающей среды;
* использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального при­родопользования и охраны окружающей среды и возможность

применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональ­ной деятельности.

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

* чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической нау­ки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обра­щении с приборами и устройствами;
* готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной про-

фессиональной 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 д оступные 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 физи­

ческих 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

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 профессий СПО и специальностей СПО.

1. Механика

Кинематика. Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное пря­молинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свобод­ное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности.

Законы механики Ньютона. Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй за­кон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона. Закон все­мирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике.

Законы сохранения в механике. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Ра­бота силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. По­тенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов со­хранения.

*Демонстрации*

Зависимость траектории от выбора системы отсчета.

Виды механического движения.

Зависимость ускорения тела от его массы и силы, действующей на тело.

Сложение сил.

Равенство и противоположность направления сил действия и противодействия. Зависимость силы упругости от деформации.

Силы трения.

Невесомость.

Реактивное движение.

Переход потенциальной энергии в кинетическую и обратно.

*Лабораторные работы*

Исследование движения тела под действием постоянной силы.

Изучение закона сохранения импульса.

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

Сравнение работы силы с изменением кинетической энергии тела.

Изучение законов сохранения на примере удара шаров и баллистического маятника. Изучение особенностей силы трения (скольжения).

1. Основы молекулярной физики и термодинамики

Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. Основные положения мо­лекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движе­ние. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообраз­ных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температу­ра и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная. Основы термодинамики. Основные понятия и определения. Внутренняя энергия систе­мы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало тер­модинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового

двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холо­дильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы.

Свойства паров. Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолют­ная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике. Свойства жидко­стей. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энер­гия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.

Свойства твердых тел. Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация.

*Демонстрации*

Движение броуновских частиц.

Диффузия.

Изменение давления газа с изменением температуры при постоянном объеме. Изотермический и изобарный процессы.

Изменение внутренней энергии тел при совершении работы.

Модели тепловых двигателей.

Кипение воды при пониженном давлении.

Психрометр и гигрометр.

Явления поверхностного натяжения и смачивания.

Кристаллы, аморфные вещества, жидкокристаллические тела.

*Лабораторные работы* Измерение влажности воздуха.

Измерение поверхностного натяжения жидкости.

Наблюдение процесса кристаллизации Изучение деформации растяжения.

Изучение теплового расширения твердых тел.

Изучение особенностей теплового расширения воды.

1. Электродинамика

Электрическое поле. Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенци­альные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электриче­ского поля. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заря­женного конденсатора. Энергия электрического поля.

Законы постоянного тока. Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от темпе­ратуры. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею. Закон Джоуля— Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока.

Электрический ток в полупроводниках. Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.

Магнитное поле. Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на пря­молинейный проводник с током. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного по­ля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители за­ряженных частиц.

Электромагнитная индукция. Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое по­ле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.

*Демонстрации*

Взаимодействие заряженных тел.

Проводники в электрическом поле.

Диэлектрики в электрическом поле.

Конденсаторы.

Тепловое действие электрического тока.

Собственная и примесная проводимость полупроводников.

Полупроводниковый диод.

Транзистор.

Опыт Эрстеда.

Взаимодействие проводников с токами.

Отклонение электронного пучка магнитным полем.

Электродвигатель.

Электроизмерительные приборы.

Электромагнитная индукция.

Опыты Фарадея.

Зависимость ЭДС самоиндукции от скорости изменения силы тока и индуктивности про­водника.

Работа электрогенератора.

Трансформатор.

*Лабораторные работы*

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

Изучение закона Ома для полной цепи.

Изучение явления электромагнитной индукции.

Определение коэффициента полезного действия электрического чайника.

Определение температуры нити лампы накаливания.

Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника напряжения.

1. Колебания и волны

Механические колебания. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свобод­ные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превра­щение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические ко­лебания. Вынужденные механические колебания.

Упругие волны. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые вол­ны. Ультразвук и его применение.

Электромагнитные колебания. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощ­ность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. По­лучение, передача и распределение электроэнергии.

Электромагнитные волны. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электро­магнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А. С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн. *Демонстрации*

Свободные и вынужденные механические колебания.

Резонанс.

Образование и распространение упругих волн.

Частота колебаний и высота тона звука.

Свободные электромагнитные колебания.

Осциллограмма переменного тока.

Конденсатор в цепи переменного тока.

Катушка индуктивности в цепи переменного тока.

Резонанс в последовательной цепи переменного тока.

Излучение и прием электромагнитных волн.

Радиосвязь.

*Лабораторные работы*

Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза). Индуктивные и емкостное сопротивления в цепи переменного то­ка

1. Оптика

Природа света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы.

Волновые свойства света. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интер­ференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спек­тров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное из­лучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства.

*Демонстрации*

Законы отражения и преломления света.

Полное внутреннее отражение.

Оптические приборы.

Интерференция света.

Дифракция света.

Поляризация света.

Получение спектра с помощью призмы.

Получение спектра с помощью дифракционной решетки.

Спектроскоп.

*Лабораторные работы*

Изучение изображения предметов в тонкой линзе.

Изучение интерференции и дифракции света.

Градуировка спектроскопа и определение длины волны спектральных линий.

1. Элементы квантовой физики

Квантовая оптика. Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов.

Физика атома. Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спек­трах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые генераторы.

Физика атомного ядра. Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова —Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядер­ная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элемен­тарные частицы.

*Демонстрации*

Фотоэффект.

Линейчатые спектры различных веществ.

Излучение лазера (квантового генератора).

Счетчик ионизирующих излучений.

1. Эволюция Вселенной

Строение и развитие Вселенной. Наша звездная система — Галактика. Другие галакти­ки. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик.

Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы. Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и звезд. Эволюция звезд. Происхо­ждение Солнечной системы.

*Демонстрации* Солнечная система (модель).

Фотографии планет, сделанные с космических зондов.

Карта Луны и планет.

Строение и эволюция Вселенной.

Примерные 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов; внеаудиторная самостоятельная деятельность обучающихся (в том числе выполнение ин­дивидуального проекта) - 54 часа

Естественно-научный профиль профессионального образования

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» преде­лах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся со­ставляет: по профессиям СПО естественно-научного профиля — 162 часа, из них ауди­торная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая лабораторные работы, — 108 ча­сов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 54 часа;

**Примерный тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы Аудиторные занятия. Содержание обучения** | **Количество часов Профессии СПО** |
| **Введение** | **2** |
| **1.Механика** | **24** |
| **Молекулярная физика. Термодинамика** | **12** |
| **Электродинамика** | **34** |
| **Колебания и волны** | **14** |
| **Оптика** | **8** |
| **Элементы квантовой физики** | **8** |
| **Эволюция Вселенной** | **6** |
| **Итого** | **108** |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | |
| **Подготовка устных выступлений по за­данным темам, эссе, докладов, рефератов, индивидуального проекта с использовани­ем информационных технологий и др.** | **54** |
| **Всего** | **162** |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или эк­замена* | |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |
| *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 сила - ми 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* | Выполнение экспериментов, служащих для обоснования, молекулярно-кинетической теории (МКТ). |
| *Идеальный газ* | 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 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 |
| |  |  | | --- | --- | | *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*  *Магнитные явления* | Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока. Выполне­ние расчетов силы тока и напряжений на участках элек­трических цепей. Объяснение на примере электрической цепи с двумя источниками тока (ЭДС), в каком случае источник электрической энергии работает в режиме ге­нератора, а в каком — в режиме потребителя Определе­ние температуры нити накаливания. Измерение электри­ческого заряда электрона. Снятие вольтамперной харак­теристики диода. Проведение сравнительного анализа полупроводниковых диодов и триодов. - Использование Интернета для поиска информации о перспективах раз­вития полупроводниковой техники. Установка причинно­следственных связей  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 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. |   *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 (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 теловых 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 | |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 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 гока 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 теле- фона. 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 | |
| |  |  | | --- | --- | |  | 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  б.Элементы квантовой физики | | *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 часто ты света. Измерение работы выхода электрона.- Перечисление приборов установки, в которых применяется без- инерци­онность фотоэффекта. Объяснение корпускулярно­волнового дуализма свойств фотонов. Объяснение роли квантовой оптики в развитии современной фи- зики | | *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. 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 т.д.). Понимание ценностей научного познания мира не вообще для человечества в целом, а для каждо­го обучающегося лично, ценностей овладения методом |   *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 |

научного познания для достижения успеха в любом ви­де практической деятельности

|  |  |
| --- | --- |
| 7. 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 ре акциях. - 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 |

Рекомендуемая литература

Для студентов

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, ос­ваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Кон­трольные материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2016 Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабора­торный практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных ор­ганизаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017 Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей естественнонаучного профиля: электронный учебметод. комплекс для образовательных учреждений сред. проф. образо­вания. — М., 2014.

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей естественнонаучного профиля: электронное учебное издание (интерактивное электронное приложение) для образова­тельных учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

**Для преподавателей**

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от

1. № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От
2. с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении фе­дерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего об­разования».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении измене­ний в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта сред­него (полного) общего образования”».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Примерная основная образовательная программа среднего общегообразования, одобрен­ная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации полу­чения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснаще­нии общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудовани­ем».

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

***Дмитриева В.Ф***., ***Васильев Л.И.*** Физика для профессий и специальностей естественнона­учного профиля: методические рекомендации: метод. пособие. — М., 2010.

**Интернет- ресурсы**

[www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru)(Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов). w[www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru)(Академик. Словари и энциклопедии). [www.booksgid.com](http://www.booksgid.com)(ВоокБ Gid. Электронная библиотека). [www.globalteka.ru](http://www.globalteka.ru)(Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов). [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru)(Единое окно доступа к образовательным ресурсам). [www.st-books.ru](http://www.st-books.ru)(Лучшая учебная литература).

[www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru)(Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффек­тивность).

[www.ru/book](http://www.ru/book)(Электронная библиотечная система).

[www.alleng.ru/edu/phys.htm](http://www.alleng.ru/edu/phys.htm)(Образовательные ресурсы Интернета — Физика). [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru)(Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов). https//fiz.1september.ru(учебно-методическая газета «Физика»). [www.n-t.ru/nl/fz](http://www.n-t.ru/nl/fz)(Нобелевские лауреаты по физике). [www.nuclphys.sinp.msu.ru](http://www.nuclphys.sinp.msu.ru)(Ядерная физика в Интернете). [www.college.ru/fizika](http://www.college.ru/fizika)(Подготовка к ЕГЭ).

[www.kvant.mccme.ru](http://www.kvant.mccme.ru)(научно-популярный физико-математический журнал «Квант»). yos.ru/natural-sciences/html(естественнонаучный журнал для молодежи «Путь в науку»).

**ОУБП.09 ХИМИЯ**

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

* формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
* формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в созда­нии современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и про­цессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;
* развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные вы­воды, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
* приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопо­знания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов дея­тельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки

информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасно­го обращения с веществами в повседневной жизни).

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

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

*метапредметн ых:*

* использование различных видов познавательной деятельности и основных интел­лектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поис­ка аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различ­ных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
* использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональ­ной сфере;

*предметных:*

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

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Естественно -научный про филь про фессионального 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.

1. **Органическая химия**
2. *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, 5- 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 (а- 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 гете- ролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторным ме­ханизмами их образования. Понятие свободного радикала, нуклеофильной и электро­фильной частицы.

Классификация реакций в органической химии*.* Понятие о типах и механизмах реак­ций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реа­гента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения (AN, АЕ), элиминирования (Е), замещения (SR, SN, SE), изомеризации. Разновидности реакций каж­дого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидра­тация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реак­ций в органической химии.

Современные представления о химическом строении органических веществ.

Основные направления развития теории строения А. М. Бутлерова. Изомерия органиче­ских веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, по­ложения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геомет­рическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение опти­ческой изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Элек­тронные эффекты атомов и атомных групп в органических молекулах. Индукционный эффект, положительный и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности.

*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).

1. *Предельные углеводороды*

Гомологический ряд алканов. Понятие об углеводородах. Особенности строения пре­дельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов. Элек­тронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологиче­ский ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе.

Химические свойства алканов. Реакции SR-типа: галогенирование (работы Н. Н. Семе­нова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции де­гидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомериза­ция алканов.

Применение и способы получения алканов. Области применения алканов. Промыш­ленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг пара­финов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Ла­бораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декарбоксилирование, гидролиз карбида алюминия.

Циклоалканы. Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скеле­та, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалканов. Химические свойст­ва циклоалканов. Специфика свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения.

*Демонстрации*

Модели молекул метана, других алканов, различных конформаций циклогексана. Растворение парафина в бензине и испарение растворителя из смеси.

Плавление парафина и его отношение к воде (растворимость, плотность, смачивание). Разделение смеси бензин—вода с помощью делительной воронки.

Горение метана, пропан-бутановой смеси, парафина в условиях избытка и недостатка ки­слорода.

Взрыв смеси метана с воздухом и хлором.

Восстановление оксидов тяжелых металлов парафином.

Отношение циклогексана к бромной воде и раствору перманганата калия.

*Лабораторные опыты*

Изготовление моделей молекул алканов и галогеналканов.

Изготовление парафинированной бумаги, испытание ее свойств: отношения к воде и жи­рам.

Обнаружение воды, сажи, углекислого газа в продуктах горения свечи.

Ознакомление со свойствами твердых парафинов: плавлением, растворимостью

в воде и органических растворителях, химической инертностью (отсутствием взаимодей­ствия с бромной водой, растворами перманганата калия, гидроксида натрия и серной ки­слоты).

*Практическое занятие*

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

1. *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 AE-реакций. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Ре­акции окисления в мягких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значение для обна­ружения непредельных углеводородов, получения гликолей.

Применение и способы получения алкенов. Использование высокой реакционной спо­собности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и пропилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алке­нов. Лабораторные способы получения алкенов.

Алкадиены. Понятие и классификация диеновых углеводородов по взаимному располо­жению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о 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 исвойства. 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).

1. *Ацетиленовые углеводороды*

Гомологический ряд алкинов. Электронное и пространственное строение ацетилена и дру­гих алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи. Химические свойства и применение алкинов. Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи. Реакция Кучерова. Правило Марковникова примени­тельно к ацетиленам. Подвижность атома водорода (кислотные свойства алкинов). Окис­ление алкинов. Реакция Зелинского. Применение ацетиленовых

углеводородов. Поливинилацетат. Получение алкинов. Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом.

*Демонстрации*

Модели молекулы ацетилена и других алкинов.

Получение ацетилена из карбида кальция, ознакомление с физическими и химическими свойствами ацетилена: растворимостью в воде, горением, взаимодействием с бромной во­дой, раствором перманганата калия, солями меди (I) и серебра.

*Лабораторный опыт*

Изготовление моделей молекул алкинов, их изомеров.

1. *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 Iи IIрода.

Применение и получение аренов. Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола.

*Демонстрации*

Шаростержневые и объемные модели молекул бензола и его гомологов.

Разделение смеси бензол—вода с помощью делительной воронки.

Растворяющая способность бензола (экстракция органических и неорганических веществ бензолом из водного раствора йода, красителей; растворение в бензоле веществ, трудно­растворимых в воде (серы, бензойной кислоты).

Горение бензола.

Отношение бензола к бромной воде, раствору перманганата калия.

Получение нитробензола.

Ознакомление с физическими свойствами ароматических углеводородов с использовани­ем растворителя «Сольвент». Изготовление и использование простейшего прибора для хроматографии.

Получение бензола декарбоксилированием бензойной кислоты. Получение и расслоение эмульсии бензола с водой. Отношение бензола к бромной воде и раствору перманганата калия.

1. *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.

1. *Гидроксильные соединения*

Строение и классификация спиртов. Классификация спиртов по типу углеводородного ра­дикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомо­логический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула. Химические свойства алканолов. Реакционная способность предель­ных одноатомных спиртов. Сравнение кислотно-основных свойств органических и неор­ганических соединений, содержащих ОН-группу: кислот, оснований, амфотерных соеди­нений (воды, спиртов). Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия об­разования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кислот, ре­акции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов. Способы по­лучения спиртов. Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений. Отдельные представители алканолов*.* Мета­нол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое дей­ствие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола. Многоатомные спирты*.* Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их ка­чественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение.

Фенол*.* Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматиче­ского кольца и гидроксильной группы. Химические свойства фенола как функция его хи­мического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикрино­вая кислота, ее свойства и применение). Образование окрашенных комплексов с ионом 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.

1. *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.

1. *Карбоновые кислоты и их производные*

Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Понятие о карбоно­вых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбок­сильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот. Химические свойства карбоновых кислот*.* Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со свойствами не­органических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение. Спо­собы получения карбоновых кислот. Отдельные представители и их значение*.* Общие спо­собы получения: окисление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов. Важней­шие представители карбоновых кислот, их биологическая роль, специфические способы получения, свойства и применение муравьиной, уксусной, пальмитиновой и стеариновой;

акриловой и метакриловой; олеиновой, линолевой и линоленовой; щавелевой; бензойной кислот.

Сложные эфиры. Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции эте­рификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Образование сложных поли­эфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан как представитель синтетических волокон. Хими­ческие свойства и применение сложных эфиров.

Жиры. Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гид­ролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности.

Соли карбоновых кислот. Мыла. Способы получения солей: взаимодействие карбоновых кислот с металлами, основными оксидами, основаниями, солями; щелочной гидролиз сложных эфиров. Химические свойства солей карбоновых кислот: гидролиз, реакции ион­ного обмена. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Син­тетические моющие средства — СМС (детергенты), их преимущества и недостатки. *Демонстрации*

Знакомство с физическими свойствами важнейших карбоновых кислот.

Возгонка бензойной кислоты.

Отношение различных карбоновых кислот к воде.

Сравнение рН водных растворов уксусной и соляной кислот одинаковой молярности. Получение приятно пахнущего сложного эфира.

Отношение сливочного, подсолнечного, машинного масел и маргарина к бромной воде и раствору перманганата калия.

*Лабораторные опыты*

Взаимодействие раствора уксусной кислоты с магнием, оксидом цинка, гидроксидом же­леза (III), раствором карбоната калия и стеарата калия.

Ознакомление с образцами сложных эфиров.

Отношение сложных эфиров к воде и органическим веществам.

Выведение жирного пятна с помощью сложного эфира.

Растворимость жиров в воде и органических растворителях.

Сравнение моющих свойств хозяйственного мыла и СМС в жесткой воде.

*Практические занятия*

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.

1. *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)2 при нагревании.

Ознакомление с физическими свойствами крахмала и целлюлозы.

Набухание целлюлозы и крахмала в воде.

Получение тринитрата целлюлозы.

Коллекция волокон.

*Лабораторные опыты*

Ознакомление с физическими свойствами глюкозы (аптечная упаковка, таблетки). Кислотный гидролиз сахарозы.

Знакомство с образцами полисахаридов.

Обнаружение крахмала с помощью качественной реакции в меде, хлебе, йогурте, марга­рине, макаронных изделиях, крупах.

*Практические занятия*

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

Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу.

Обнаружение лактозы в молоке. Действие йода на крахмал.

1. *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.

1. *Азотсодержащие гетероциклические соединения.*

*Нуклеиновые кислоты*

Нуклеиновые кислоты. Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф. Крика и Д. Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особен­ности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансген­ные формы растений и животных.

*Демонстрации*

Модели молекул важнейших гетероциклов.

Коллекция гетероциклических соединений.

Действие раствора пиридина на индикатор.

Взаимодействие пиридина с соляной кислотой.

Модель молекулы ДНК, демонстрация принципа комплементарности азотистых основа­ний.

Образцы продуктов питания из трансгенных форм растений и животных.

Лекарства и препараты, изготовленные методами генной инженерии и биотехнологии.

*Лабораторный опыт*

Изготовление объемных и шаростержневых моделей азотистых гетероциклов.

1. *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 и-аминофенола.

1. Общая и неорганическая химия
   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.

1. *Строение атома*

Атом — сложная частица. Доказательства сложности строения атома: катодные и рентге­новские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз.

Планетарная модель атома Э. Резерфорда. Строение атома по Н. Бору. Современные пред­ставления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира.

Состав атомного ядра. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер.

Электронная оболочка атомов*.* Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа: главное, орбитальное (побочное), магнитное и спиновое. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с прин­ципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигу­рации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических эле­ментов. Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы. *Демонстрации* Фотоэффект.

Модели орбиталей различной формы.

*Лабораторный опыт*

Наблюдение спектров испускания и поглощения соединений химических элементов с по­мощью спектроскопа.

1. *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.

1. *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: а- 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+.

1. *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.

1. *Дисперсные системы*

Понятие о дисперсных системах. Классификация дисперсных систем в зависимости

от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы: коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Синерезис в гелях.

Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека. Эмульсии и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промышленности, косме­тике. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой материи. Биологические, пищевые, медицинские, косметические гели. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей. Свертывание крови как биологический синерезис, его значение.

*Демонстрации*

Виды дисперсных систем и их характерные признаки.

Прохождение луча света через коллоидные и истинные растворы (эффект Тиндаля).

*Лабораторные опыты*

Получение суспензии серы и канифоли.

Получение эмульсии растительного масла и бензола.

Получение золя крахмала. Получение золя серы из тиосульфата натрия.

1. *Химические реакции*

Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: ал- лотропизация 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.

1. *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.

1. *Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы* Окислительно-восстановительные реакции*.* Степень окисления. Восстановители и окис­лители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восста-

новительные 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.

1. *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, осноовные 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.

1. *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. Осноовные 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 неоргани-

ческих кислот с металлами, осноовными 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 C2H5OH^ C2H4 ^ C2H4Br2 *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.

1. *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 ПА-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 VA-группы. Оксиды азота и фосфо­ра, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль.

Элементы ГУА-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Уг­лерод и его аллотропия. Свойства аллотропных модификаций углерода, их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевых кислот, их значение и применение. Природообразующая роль уг­лерода для живой и кремния для неживой природы. *d-Элементы*

Особенности строения атомов d-элементов (IB-VIIIB-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединения d-элементов с различными степенями окисления. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла.

*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.

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

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

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

Тематический план

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы  Аудиторные занятия. Содержание обучения | Количество часов  Профили профессионального об­разования |
| естественнонаучный |
| 1 | 2 |
| Введение | 2 |
| 1. Органическая химия | 78 |
| 1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений | 10 |
| 1.2. Предельные углеводороды | 8 |
| 1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды | 6 |
| 1.4. Ацетиленовые углеводороды | 4 |
| 1.5. Ароматические углеводороды | 4 |
| 1.6. Природные источники углеводородов | 4 |
| 1.7. Гидроксильные соединения | 6 |
| 1.8. Альдегиды и кетоны | 6 |
| 1.9. Карбоновые кислоты и их производные | 6 |
| 1.10. Углеводы | 6 |
| 1.11. Амины, аминокислоты, белки | 6 |
| 1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты | 6 |
| 1.13. Биологически активные соединения | 6 |
| 2. Общая и неорганическая химия | 91 |
| 2.1. Химия — наука о веществах | 3 |
| 2.2. Строение атома | 4 |
| 2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева | 8 |
| 2.4. Строение вещества | 8 |
| 2.5. Полимеры | 4 |
| 2.6. Дисперсные системы | 2 |
| 2.7. Химические реакции | 10 |
| 2.8. Растворы | 8 |
| 2.9. Окислительно-восстановительные реак­ции. Электрохимические процессы | 8 |
| 2.10. Классификация веществ. Простые ве­щества | 10 |
| 2.11. Основные классы неорганических и органических соединений | 8 |

|  |  |
| --- | --- |
| 2.12. Химия элементов | 8 |
| 2.13. Химия в жизни общества | 10 |
| Итого | 171 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | |
| Подготовка выступлений по заданным те­мам, докладов, рефератов, эссе, индиви­дуального проекта с использованием информационных технологий и др. | 85 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена | |
| Всего | 256 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Важнейшие химичские  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 причинно­следственной  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 от- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | носительности 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^, VMгрупп, 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 | 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 |
| и символика | 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 раз  личных 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 |

Рекомендуемая литература Для студентов

Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия: учебник для студентов профессиональных обра­зовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017

Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей естественно­научного профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организа­ций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017

Габриелян О.С. и др. Химия. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. -М., 2017 Габриелян О.С.и др. Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специально­сти СПО. - М., 2017

Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб.пособие для сту­дентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и спе­циальности СПО. - М., 2017

Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и ес­тественно-научного профилей: учебник для студентов профессиональных образователь­ных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2017

Для преподавателей

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от

1. № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От
2. с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изме­нений в Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 “Об утвер­ждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. №1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобрен­ная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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».

Сладков и др. Химия для профессий и специальностей технического профиля (электрон­ное приложение). - М.,2017 Интернет-ресурсы

www. pvg. mk. ru(олимпиада «Покори Воробьевы горы»).

www. hemi. wallst. ru(Образовательный сайт для школьников «Химия»).

www. alhimikov. net(Образовательный сайт для школьников).

www. chem. msu. su(Электронная библиотека по химии).

www. enauki. ru(интернет-издание для учителей «Естественные науки»).

www. 1september. ru(методическая газета «Первое сентября»).

www. hvsh. ru(журнал «Химия в школе»).

www. hij. ru(журнал «Химия и жизнь»).

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

**ОУДБ. 10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следую­щих целей:

• воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосоз­нания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федера­ции

* развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно­нравственной культуры подростка;
* углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
* умение получать информацию из различных источников, анализировать ее, систе­матизировать ее, делать выводы и прогнозы;
* содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основ­ных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
* формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
* применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различ­ных сферах общественной жизни;

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 обще-человеческие, 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 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 го-

товность 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 обществоз- нания;

*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 и общество
   1. *Природа человека, врожденные и приобретенные качества* Философские представле­ния о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мыш­ление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Ос­новные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное са­моопределение Формирование характера, учет особенностей характера в общении и про­фессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация лич­ности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни. Про­блема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. 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.
   2. *Общество как сложная система*

Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции. Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустри­альной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду. Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы соци­ального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилиза­ция и 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.

1. Духовная культура человека и общества
   1. *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. *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. *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.

1. Экономика
   1. *Экономика и экономическая наука. Экономические системы*

Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. По­требности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы про­изводства. Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: тради­ционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.

* 1. *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. Г осударственный долг. Основы налоговой политики государства.

* 1. *Рынок труда и безработица*

Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав по­требителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбереже­ния.

* 1. *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.

1. Социальные отношения
   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.

* 1. *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.

* 1. *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.

1. Политика
   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.

* 1. *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 идейно*-*политические 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.

1. Право
   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.

* 1. *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.

* 1. *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).

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

внеаудиторная самостоятельная деятельность обучающихся (выполнение индивидуально­го проекта)

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы Аудиторные занятия. Содержание обучения | Количество часов  Профили профессионального обра­зования |
| естественно-научный |
| Введение | 2 |
| 1.Человек и общество | 30 |
| 1.1 Природа человека, врожденные и приобретенные качества | 20 |
| 1.2 Духовная культура личности и об­щества | 2 |
| 1.3 Наука и образование в современном мире | 4 |
| ■ Мораль, искусство и религия как элементы | 4 |

85 часов

|  |  |
| --- | --- |
| духовной культуры |  |
| 2 Общество как сложная система | 14 |
| 3. Экономика | 35 |
| 3.1 Экономика и экономическая наука. Экономические системы | 8 |
| 3.2 Рынок. Фирма. Роль государства в экономике | 12 |
| 3.3Рынок труда и безработица | 10 |
| 3.4 Основные проблемы экономики Рос­сии. Элементы международной эко­номики | 5 |
| 4. Социальные отношения | 30 |
| 4.1 Социальная роль и стратификация | 8 |
| 4.2 Социальные нормы и конфликты | 12 |
| 4.3 Важнейшие социальные общности и группы | 10 |
| 5. Политика | 22 |
| 5.1 Политика и власть. Государство в политической системе | 10 |
| 5.2 Участники политического процесса | 12 |
| б.Право | 38 |
| 6.1 Правовое регулирование обществен­ных отношений | 10 |
| 6.2 Основы конституционного права Российской Федерации | 16 |
| 6.3 Отрасли российского права | 12 |
| итого | 171 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | |
| одготовка рефератов, докладов, индивиду­ального проекта с использованием инфор­мационных технологий и др | 85 |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | |
| сего | 256 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов  "на уровне учебных действий) |
| Введение | Знание особенностей социальных наук, специфики объекта их изучения |
| 1. Человек и общество | |

|  |  |
| --- | --- |
| 1.1. Природа человека, врожденные и приобретен­ные качества | Умение давать характеристику понятий: «человек», «инди­вид», «личность», «деятельность», «мышление». Знание о том, что такое характер, социализация личности, само­сознание и социальное поведение. Знание о том, что та­кое понятие истины, ее критерии; общение и взаимодей­ствие, конфликты |
| 1.2. Общество как сложная  система | Представление об обществе как сложной динамичной систе­ме, взаимодействии общества и природы. Умение давать определение понятий: «эволюция», «революция», «обще­ственный прогресс» |
| 2. Духовная культура человека и общества | |
| 2.1. Духовная культура лич­ности и общества | Умение разъяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в об­щественной жизни. Умение различать культуру народ­ную, массовую, элитарную. Показ особенностей моло­дежной субкультуры. Освещение проблем духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаи­модействия и взаимосвязи различных культур. Характе­ристика культуры общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикета. Умение называть учреждения культу­ры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям |
| 2.2. Наука и образование в современном мире | Различение естественных и социально-гуманитарных наук. Знание особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом |
| 2.3. Мораль, искусство и ре­лигия как элементы ду­ховной культуры | Раскрытие смысла понятий: «мораль», «религия», «искусст­во» и их роли в жизни людей |
| 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, терри­ториально-- 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 | |
| 5.1. 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 |

**Рекомендуемая литература**

Для студентов

Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естествен­но-научного, гуманитарного профилей: учебник. -М., 2017

Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естествен­но-научного, гуманитарного профилей. Практикум: учеб. пособие. -М., 2017 Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естествен­но-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания: учеб. пособие. -М., 2017 Горелов А.А., Горелова Т.Г. Обществознание для профессий и специальностей социально­экономического профиля: учебник. -М., 2017

**Для преподавателей**

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от

1. № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от
2. с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобрен­ная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении фе­дерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего об­разования».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении измене­ний в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта сред­него (полного) общего образования”».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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».

* Конституция Российской Федерации 1993 г.
* Водный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 03.06.2006 №74-ФЗ//СЗ РФ. - 2006. - №23. - Ст. 2381.
* Гражданский кодекс РФ. Ч 1 (от 30.11.1994. №51-ФЗ)//СЗ РФ. -1994. - №32. -СТ. 3301
* Гражданский кодекс РФ Ч 2 ( от 26.01.1996 №14ФЗ.)//СЗ РФ. - 1996. - №5. - Ст. 410
* Гражданский кодекс РФ Ч 3 ( от 26.11.2001 №46ФЗ) // СЗ РФ. - 2001. - №49. - Ст.4552
* Гражданский кодекс РФ Ч 4 ( от 18.12.2006 №230ФЗ)// СЗ РФ- 2006. №52(ч.1)-Ст.5496
* Земельный кодекс РФ (от 25.10.2001 №136ФЗ) // СЗ РФ .- 2001. -№44. - Ст.4147
* Кодекс об административных правонарушениях (от 30.12.2001 - №195ФЗ) СЗ РФ 2002
* Трудовой кодекс РФ ( от 30.12.2001 №197ФЗ) // СЗ РФ 2002. - №1 (ч 1). - Ст.3
* Уголовный кодекс РФ ( от 13.06.1996 №63ФЗ) // СЗ РФ. -1996. -№25 Ст.2954
* Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. - 1992 №15 Ст.
* Закон РФ от 19.04.1991 №1032-1 « О занятости населения в Российской Федерации»
* Закон РФ от 31. 05.2002 №62-ФЗ « О гражданстве Российской Федерации»
* Закон РФ от 21.02.1992 №2395-1 «О недрах» 1995 «10
* Закон РФ от 11.02.1993 №4462-1 «О нотариате» 1993
* ФЗ от 31.05.2002 №63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в РФ» 2002
* ФЗ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ» 2012
* ФЗ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
* ФЗ от 10.01.2002 №7-ФЗ «Об охране окружающей среды» СЗ РФ 2002
* ФЗ от 24.04.1995 № 52-ФЗ « О животном мире» Российская газета от 04.05.1995
* ФЗ от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» СЗ РФ 1999 №18
* Указ Президента РФ от 16.05.1996 №724 «О поэтапном сокращении применения смерт­ной казни в связи с вхождением России в Совет Европы» Российские вести от 18.05.1996
* Указ Президента РФ от 07.05.2012 №596 «О долгосрочной государственной экономиче­ской политике» Российская газета от 09.05.2012

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

* Интернет-ресурсы

www. openclass. ru(открытый класс: сетевые образовательные сообщества) www. school. collection. edu. ru(Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов) www. festival. 1september. ru(Фестиваль педагогических идей «Открытый урок» www. base. garant. ru ( Гарант- информационно -правовой портал)

www. istrodina. com(Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»

ОУБП.14 ХИМИЯ

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

* формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
* формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в созда­нии современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и про­цессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;
* развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные вы­воды, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
* приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопо­знания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов дея­тельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки

информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасно­го обращения с веществами в повседневной жизни).

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

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

*метапредметн ых:*

* использование различных видов познавательной деятельности и основных интел­лектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поис­ка аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различ­ных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
* использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональ­ной сфере;

*предметных:*

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

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Естественно -научный про филь про фессионального 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.

1. Органическая химия
2. *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, 5- 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 (а- 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 гете- ролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторным ме­ханизмами их образования. Понятие свободного радикала, нуклеофильной и электро­фильной частицы.

Классификация реакций в органической химии*.* Понятие о типах и механизмах реак­ций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реа­гента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения (AN, АЕ), элиминирования (Е), замещения (SR, SN, SE), изомеризации. Разновидности реакций каж­дого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидра­тация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реак­ций в органической химии.

Современные представления о химическом строении органических веществ.

Основные направления развития теории строения А. М. Бутлерова. Изомерия органиче­ских веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, по­ложения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геомет­рическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение опти­ческой изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Элек­тронные эффекты атомов и атомных групп в органических молекулах. Индукционный эффект, положительный и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности.

*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).

1. *Предельные углеводороды*

Гомологический ряд алканов. Понятие об углеводородах. Особенности строения пре­дельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов. Элек­тронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологиче­ский ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе.

Химические свойства алканов. Реакции SR-типа: галогенирование (работы Н. Н. Семе­нова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции де­гидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомериза­ция алканов.

Применение и способы получения алканов. Области применения алканов. Промыш­ленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг пара­финов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Ла­бораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декарбоксилирование, гидролиз карбида алюминия.

Циклоалканы. Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скеле­та, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалканов. Химические свойст­ва циклоалканов. Специфика свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения.

*Демонстрации*

Модели молекул метана, других алканов, различных конформаций циклогексана. Растворение парафина в бензине и испарение растворителя из смеси.

Плавление парафина и его отношение к воде (растворимость, плотность, смачивание). Разделение смеси бензин—вода с помощью делительной воронки.

Горение метана, пропан-бутановой смеси, парафина в условиях избытка и недостатка ки­слорода.

Взрыв смеси метана с воздухом и хлором.

Восстановление оксидов тяжелых металлов парафином.

Отношение циклогексана к бромной воде и раствору перманганата калия.

*Лабораторные опыты*

Изготовление моделей молекул алканов и галогеналканов.

Изготовление парафинированной бумаги, испытание ее свойств: отношения к воде и жи­рам.

Обнаружение воды, сажи, углекислого газа в продуктах горения свечи.

Ознакомление со свойствами твердых парафинов: плавлением, растворимостью

в воде и органических растворителях, химической инертностью (отсутствием взаимодей­ствия с бромной водой, растворами перманганата калия, гидроксида натрия и серной ки­слоты).

*Практическое занятие*

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

1. *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 AE-реакций. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Ре­акции окисления в мягких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значение для обна­ружения непредельных углеводородов, получения гликолей.

Применение и способы получения алкенов. Использование высокой реакционной спо­собности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и пропилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алке­нов. Лабораторные способы получения алкенов.

Алкадиены. Понятие и классификация диеновых углеводородов по взаимному располо­жению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о 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 исвойства. 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).

1. *Ацетиленовые углеводороды*

Гомологический ряд алкинов. Электронное и пространственное строение ацетилена и дру­гих алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи. Химические свойства и применение алкинов. Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи. Реакция Кучерова. Правило Марковникова примени­тельно к ацетиленам. Подвижность атома водорода (кислотные свойства алкинов). Окис­ление алкинов. Реакция Зелинского. Применение ацетиленовых

углеводородов. Поливинилацетат. Получение алкинов. Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом.

*Демонстрации*

Модели молекулы ацетилена и других алкинов.

Получение ацетилена из карбида кальция, ознакомление с физическими и химическими свойствами ацетилена: растворимостью в воде, горением, взаимодействием с бромной во­дой, раствором перманганата калия, солями меди (I) и серебра.

*Лабораторный опыт*

Изготовление моделей молекул алкинов, их изомеров.

1. *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 Iи IIрода.

Применение и получение аренов. Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола.

*Демонстрации*

Шаростержневые и объемные модели молекул бензола и его гомологов.

Разделение смеси бензол—вода с помощью делительной воронки.

Растворяющая способность бензола (экстракция органических и неорганических веществ бензолом из водного раствора йода, красителей; растворение в бензоле веществ, трудно­растворимых в воде (серы, бензойной кислоты).

Горение бензола.

Отношение бензола к бромной воде, раствору перманганата калия.

Получение нитробензола.

Ознакомление с физическими свойствами ароматических углеводородов с использовани­ем растворителя «Сольвент». Изготовление и использование простейшего прибора для хроматографии.

Получение бензола декарбоксилированием бензойной кислоты. Получение и расслоение эмульсии бензола с водой. Отношение бензола к бромной воде и раствору перманганата калия.

1. *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 нефтепро-

дуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефтепродуктов. Раз­личные виды крекинга, работы В. Г.Шухова. Изомеризация алканов. Алкилирование не­предельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топ­лива. Октановое число. Природный и попутный нефтяной газы. Сравнение состава при­родного и попутного газов, их практическое использование. Каменный уголь. Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие про­дукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, вы­деляемые из каменноугольной смолы. Продукты, получаемые из надсмольной воды. Эко­логические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых. *Демонстрации*

Коллекция «Природные источники углеводородов».

Сравнение процессов горения нефти и природного газа.

Образование нефтяной пленки на поверхности воды.

Каталитический крекинг парафина (или керосина).

*Лабораторные опыты*

Определение наличия непредельных углеводородов в бензине и керосине.

Растворимость различных нефтепродуктов (бензина, керосина, дизельного топлива, вазе­лина, парафина) друг в друге.

1. *Гидроксильные соединения*

Строение и классификация спиртов. Классификация спиртов по типу углеводородного ра­дикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомо­логический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула. Химические свойства алканолов. Реакционная способность предель­ных одноатомных спиртов. Сравнение кислотно-основных свойств органических и неор­ганических соединений, содержащих ОН-группу: кислот, оснований, амфотерных соеди­нений (воды, спиртов). Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия об­разования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кислот, ре­акции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов. Способы по­лучения спиртов. Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений. Отдельные представители алканолов*.* Мета­нол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое дей­ствие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола. Многоатомные спирты*.* Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их ка­чественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение.

Фенол*.* Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматиче­ского кольца и гидроксильной группы. Химические свойства фенола как функция его хи­мического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикрино­вая кислота, ее свойства и применение). Образование окрашенных комплексов с ионом 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.

1. *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.

1. *Карбоновые кислоты и их производные*

Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Понятие о карбоно­вых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбок­сильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот. Химические свойства карбоновых кислот*.* Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со свойствами не­органических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение. Спо­собы получения карбоновых кислот. Отдельные представители и их значение*.* Общие спо­собы получения: окисление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов. Важней­шие представители карбоновых кислот, их биологическая роль, специфические способы получения, свойства и применение муравьиной, уксусной, пальмитиновой и стеариновой;

акриловой и метакриловой; олеиновой, линолевой и линоленовой; щавелевой; бензойной кислот.

Сложные эфиры. Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции эте­рификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Образование сложных поли­эфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан как представитель синтетических волокон. Хими­ческие свойства и применение сложных эфиров.

Жиры. Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гид­ролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности.

Соли карбоновых кислот. Мыла. Способы получения солей: взаимодействие карбоновых кислот с металлами, основными оксидами, основаниями, солями; щелочной гидролиз сложных эфиров. Химические свойства солей карбоновых кислот: гидролиз, реакции ион­ного обмена. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Син­тетические моющие средства — СМС (детергенты), их преимущества и недостатки. *Демонстрации*

Знакомство с физическими свойствами важнейших карбоновых кислот.

Возгонка бензойной кислоты.

Отношение различных карбоновых кислот к воде.

Сравнение рН водных растворов уксусной и соляной кислот одинаковой молярности. Получение приятно пахнущего сложного эфира.

Отношение сливочного, подсолнечного, машинного масел и маргарина к бромной воде и раствору перманганата калия.

*Лабораторные опыты*

Взаимодействие раствора уксусной кислоты с магнием, оксидом цинка, гидроксидом же­леза (III), раствором карбоната калия и стеарата калия.

Ознакомление с образцами сложных эфиров.

Отношение сложных эфиров к воде и органическим веществам.

Выведение жирного пятна с помощью сложного эфира.

Растворимость жиров в воде и органических растворителях.

Сравнение моющих свойств хозяйственного мыла и СМС в жесткой воде.

*Практические занятия*

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.

1. *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)2 при нагревании.

Ознакомление с физическими свойствами крахмала и целлюлозы.

Набухание целлюлозы и крахмала в воде.

Получение тринитрата целлюлозы.

Коллекция волокон.

*Лабораторные опыты*

Ознакомление с физическими свойствами глюкозы (аптечная упаковка, таблетки). Кислотный гидролиз сахарозы.

Знакомство с образцами полисахаридов.

Обнаружение крахмала с помощью качественной реакции в меде, хлебе, йогурте, марга­рине, макаронных изделиях, крупах.

*Практические занятия*

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

Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу.

Обнаружение лактозы в молоке. Действие йода на крахмал.

1. *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.

1. *Азотсодержащие гетероциклические соединения.*

*Нуклеиновые кислоты*

Нуклеиновые кислоты. Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф. Крика и Д. Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особен­ности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансген­ные формы растений и животных.

*Демонстрации*

Модели молекул важнейших гетероциклов.

Коллекция гетероциклических соединений.

Действие раствора пиридина на индикатор.

Взаимодействие пиридина с соляной кислотой.

Модель молекулы ДНК, демонстрация принципа комплементарности азотистых основа­ний.

Образцы продуктов питания из трансгенных форм растений и животных.

Лекарства и препараты, изготовленные методами генной инженерии и биотехнологии.

*Лабораторный опыт*

Изготовление объемных и шаростержневых моделей азотистых гетероциклов.

1. *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 и-аминофенола.

1. Общая и неорганическая химия
   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.

1. *Строение атома*

Атом — сложная частица. Доказательства сложности строения атома: катодные и рентге­новские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз.

Планетарная модель атома Э. Резерфорда. Строение атома по Н. Бору. Современные пред­ставления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира.

Состав атомного ядра. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер.

Электронная оболочка атомов*.* Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа: главное, орбитальное (побочное), магнитное и спиновое. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с прин­ципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигу­рации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических эле­ментов. Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы. *Демонстрации* Фотоэффект.

Модели орбиталей различной формы.

*Лабораторный опыт*

Наблюдение спектров испускания и поглощения соединений химических элементов с по­мощью спектроскопа.

1. *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.

1. *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: а- 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+.

1. *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.

1. *Дисперсные системы*

Понятие о дисперсных системах. Классификация дисперсных систем в зависимости

от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы: коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Синерезис в гелях.

Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека. Эмульсии и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промышленности, косме­тике. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой материи. Биологические, пищевые, медицинские, косметические гели. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей. Свертывание крови как биологический синерезис, его значение.

*Демонстрации*

Виды дисперсных систем и их характерные признаки.

Прохождение луча света через коллоидные и истинные растворы (эффект Тиндаля).

*Лабораторные опыты*

Получение суспензии серы и канифоли.

Получение эмульсии растительного масла и бензола.

Получение золя крахмала. Получение золя серы из тиосульфата натрия.

1. *Химические реакции*

Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: ал- лотропизация 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.

1. *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.

1. *Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы* Окислительно-восстановительные реакции*.* Степень окисления. Восстановители и окис­лители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восста-

новительные 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.

1. *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, осноовные 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.

1. *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. Осноовные 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 неоргани-

ческих кислот с металлами, осноовными 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 C2H5OH^ C2H4 ^ C2H4Br2 *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.

1. *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 ПА-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 VA-группы. Оксиды азота и фосфо­ра, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль.

Элементы ГУА-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Уг­лерод и его аллотропия. Свойства аллотропных модификаций углерода, их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевых кислот, их значение и применение. Природообразующая роль уг­лерода для живой и кремния для неживой природы. *d-Элементы*

Особенности строения атомов d-элементов (IB-VIIIB-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединения d-элементов с различными степенями окисления. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла.

*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.

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

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

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

Тематический план

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы  Аудиторные занятия. Содержание обучения | Количество часов  Профили профессионального об­разования |
| естественнонаучный |
| 1 | 2 |
| Введение | 2 |
| 1. Органическая химия | 78 |
| 1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений | 10 |
| 1.2. Предельные углеводороды | 8 |
| 1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды | 6 |
| 1.4. Ацетиленовые углеводороды | 4 |
| 1.5. Ароматические углеводороды | 4 |
| 1.6. Природные источники углеводородов | 4 |
| 1.7. Гидроксильные соединения | 6 |
| 1.8. Альдегиды и кетоны | 6 |
| 1.9. Карбоновые кислоты и их производные | 6 |
| 1.10. Углеводы | 6 |
| 1.11. Амины, аминокислоты, белки | 6 |
| 1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты | 6 |
| 1.13. Биологически активные соединения | 6 |
| 2. Общая и неорганическая химия | 91 |
| 2.1. Химия — наука о веществах | 3 |
| 2.2. Строение атома | 4 |
| 2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева | 8 |
| 2.4. Строение вещества | 8 |
| 2.5. Полимеры | 4 |
| 2.6. Дисперсные системы | 2 |
| 2.7. Химические реакции | 10 |
| 2.8. Растворы | 8 |
| 2.9. Окислительно-восстановительные реак­ции. Электрохимические процессы | 8 |
| 2.10. Классификация веществ. Простые ве­щества | 10 |
| 2.11. Основные классы неорганических и органических соединений | 8 |

|  |  |
| --- | --- |
| 2.12. Химия элементов | 8 |
| 2.13. Химия в жизни общества | 10 |
| Итого | 171 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | |
| Подготовка выступлений по заданным те­мам, докладов, рефератов, эссе, индиви­дуального проекта с использованием информационных технологий и др. | 85 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена | |
| Всего | 256 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Важнейшие химичские  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 причинно­следственной  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 от- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | носительности 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^, VMгрупп, 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 | 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 |
| и символика | 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 раз  личных 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 |

Рекомендуемая литература

Для студентов

Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия: учебник для студентов профессиональных обра­зовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017

Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей естественно­научного профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организа­ций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017

Габриелян О.С. и др. Химия. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. -М., 2017 Габриелян О.С.и др. Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специально­сти СПО. - М., 2017

Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб.пособие для сту­дентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и спе­циальности СПО. - М., 2017

Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и ес­тественно-научного профилей: учебник для студентов профессиональных образователь­ных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2017

**Для преподавателей**

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от

1. № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От
2. с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изме­нений в Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 “Об утвер­ждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. №1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобрен­ная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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».

Сладков и др. Химия для профессий и специальностей технического профиля (электрон­ное приложение). - М.,2017 Интернет-ресурсы

www. pvg. mk. ru(олимпиада «Покори Воробьевы горы»).

www. hemi. wallst. ru(Образовательный сайт для школьников «Химия»).

www. alhimikov. net(Образовательный сайт для школьников).

www. chem. msu. su(Электронная библиотека по химии).

www. enauki. ru(интернет-издание для учителей «Естественные науки»).

www. 1september. ru(методическая газета «Первое сентября»).

www. hvsh. ru(журнал «Химия в школе»).

www. hij. ru(журнал «Химия и жизнь»).

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

**ОУДБ.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

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

• воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосоз­нания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федера­ции

* развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно­нравственной культуры подростка;
* углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
* умение получать информацию из различных источников, анализировать ее, систе­матизировать ее, делать выводы и прогнозы;
* содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основ­ных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
* формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
* применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различ­ных сферах общественной жизни;

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 обще-человеческие, 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 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 го-

товность 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 обществоз- нания;

*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 и общество
   1. *Природа человека, врожденные и приобретенные качества* Философские представле­ния о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мыш­ление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Ос­новные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное са­моопределение Формирование характера, учет особенностей характера в общении и про­фессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация лич­ности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни. Про­блема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. 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.
   2. *Общество как сложная система*

Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции. Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустри­альной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду. Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы соци­ального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилиза­ция и 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.

1. Духовная культура человека и общества
   1. *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. *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. *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.

1. Экономика
   1. *Экономика и экономическая наука. Экономические системы*

Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. По­требности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы про­изводства. Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: тради­ционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.

* 1. *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. Г осударственный долг. Основы налоговой политики государства.

* 1. *Рынок труда и безработица*

Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав по­требителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбереже­ния.

* 1. *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.

1. Социальные отношения
   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.

* 1. *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.

* 1. *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.

1. Политика
   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.

* 1. *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 идейно*-*политические 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.

1. Право
   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.

* 1. *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.

* 1. *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 характра 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).

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

внеаудиторная самостоятельная деятельность обучающихся (выполнение индивидуально­го проекта**)**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы Аудиторные занятия. Содержание обучения | Количество часов  Профили профессионального обра­зования |
| естественно-научный |
| Введение | 2 |
| 1.Человек и общество | 30 |
| 1.1 Природа человека, врожденные и приобретенные качества | 20 |
| 1.2 Духовная культура личности и об­щества | 2 |
| 1.3 Наука и образование в современном мире | 4 |
| ■ Мораль, искусство и религия как элементы | 4 |

|  |  |
| --- | --- |
| **духовной культуры** |  |
| **2 Общество как сложная система** | **14** |
| **3. Экономика** | **35** |
| **3.1 Экономика и экономическая наука. Экономические системы** | **8** |
| **3.2 Рынок. Фирма. Роль государства в экономике** | **12** |
| **3.3Рынок труда и безработица** | **10** |
| **3.4 Основные проблемы экономики Рос­сии. Элементы международной эко­номики** | **5** |
| **4. Социальные отношения** | **30** |
| **4.1 Социальная роль и стратификация** | **8** |
| **4.2 Социальные нормы и конфликты** | **12** |
| **4.3 Важнейшие социальные общности и группы** | **10** |
| **5. Политика** | **22** |
| **5.1 Политика и власть. Государство в политической системе** | **10** |
| **5.2 Участники политического процесса** | **12** |
| **б.Право** | **38** |
| **6.1 Правовое регулирование обществен­ных отношений** | **10** |
| **6.2 Основы конституционного права Российской Федерации** | **16** |
| **6.3 Отрасли российского права** | **12** |
| **итого** | **171** |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | |
| **одготовка рефератов, докладов, индивиду­ального проекта с использованием инфор­мационных технологий и др** | **85** |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | |
| **сего** | **256** |

**- 85 часов**

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.1. Природа человека, врожденные и приобретен­ные качества | Умение давать характеристику понятий: «человек», «инди­вид», «личность», «деятельность», «мышление». Знание о том, что такое характер, социализация личности, само­сознание и социальное поведение. Знание о том, что та­кое понятие истины, ее критерии; общение и взаимодей­ствие, конфликты |
| 1.2. Общество как сложная  система | Представление об обществе как сложной динамичной систе­ме, взаимодействии общества и природы. Умение давать определение понятий: «эволюция», «революция», «обще­ственный прогресс» |
| 2. Духовная культура человека и общества | |
| 2.1. Духовная культура лич­ности и общества | Умение разъяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в об­щественной жизни. Умение различать культуру народ­ную, массовую, элитарную. Показ особенностей моло­дежной субкультуры. Освещение проблем духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаи­модействия и взаимосвязи различных культур. Характе­ристика культуры общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикета. Умение называть учреждения культу­ры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям |
| 2.2. Наука и образование в современном мире | Различение естественных и социально-гуманитарных наук. Знание особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом |
| 2.3. Мораль, искусство и ре­лигия как элементы ду­ховной культуры | Раскрытие смысла понятий: «мораль», «религия», «искусст­во» и их роли в жизни людей |
| 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов  "на уровне учебных действий) |
| Введение | Знание особенностей социальных наук, специфики объекта их изучения |
| 1. Человек и общество | |

|  |  |
| --- | --- |
| 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, терри­ториально-- 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 | |
| 5.1. 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 |

Рекомендуемая литература

Для студентов

Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естествен­но-научного, гуманитарного профилей: учебник. -М., 2017

Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естествен­но-научного, гуманитарного профилей. Практикум: учеб. пособие. -М., 2017 Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естествен­но-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания: учеб. пособие. -М., 2017 Горелов А.А., ГореловаТ.Г. Обществознание для профессий и специальностей социально­экономического профиля: учебник. -М., 2017

**Для преподавателей**

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от

1. № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от
2. с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобрен­ная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении фе­дерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего об­разования».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении измене­ний в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта сред­него (полного) общего образования”».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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».

* Конституция Российской Федерации 1993 г.
* Водный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 03.06.2006 №74-ФЗ//СЗ РФ. - 2006. - №23. - Ст. 2381.
* Гражданский кодекс РФ. Ч 1 (от 30.11.1994. №51-ФЗ)//СЗ РФ. -1994. - №32. -СТ. 3301
* Гражданский кодекс РФ Ч 2 ( от 26.01.1996 №14ФЗ.)//СЗ РФ. - 1996. - №5. - Ст. 410
* Гражданский кодекс РФ Ч 3 ( от 26.11.2001 №46ФЗ) // СЗ РФ. - 2001. - №49. - Ст.4552
* Гражданский кодекс РФ Ч 4 ( от 18.12.2006 №230ФЗ)// СЗ РФ- 2006. №52(ч.1)-Ст.5496
* Земельный кодекс РФ (от 25.10.2001 №136ФЗ) // СЗ РФ .- 2001. -№44. - Ст.4147
* Кодекс об административных правонарушениях (от 30.12.2001 - №195ФЗ) СЗ РФ 2002
* Трудовой кодекс РФ ( от 30.12.2001 №197ФЗ) // СЗ РФ 2002. - №1 (ч 1). - Ст.3
* Уголовный кодекс РФ ( от 13.06.1996 №63ФЗ) // СЗ РФ. -1996. -№25 Ст.2954
* Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. - 1992 №15 Ст.
* Закон РФ от 19.04.1991 №1032-1 « О занятости населения в Российской Федерации»
* Закон РФ от 31. 05.2002 №62-ФЗ « О гражданстве Российской Федерации»
* Закон РФ от 21.02.1992 №2395-1 «О недрах» 1995 «10
* Закон РФ от 11.02.1993 №4462-1 «О нотариате» 1993
* ФЗ от 31.05.2002 №63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в РФ» 2002
* ФЗ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ» 2012
* ФЗ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
* ФЗ от 10.01.2002 №7-ФЗ «Об охране окружающей среды» СЗ РФ 2002
* ФЗ от 24.04.1995 № 52-ФЗ « О животном мире» Российская газета от 04.05.1995
* ФЗ от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» СЗ РФ 1999 №18
* Указ Президента РФ от 16.05.1996 №724 «О поэтапном сокращении применения смерт­ной казни в связи с вхождением России в Совет Европы» Российские вести от 18.05.1996
* Указ Президента РФ от 07.05.2012 №596 «О долгосрочной государственной экономиче­ской политике» Российская газета от 09.05.2012

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

* Интернет-ресурсы

www. openclass. ru(открытый класс: сетевые образовательные сообщества) www. school. collection. edu. ru(Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов) www. festival. 1september. ru(Фестиваль педагогических идей «Открытый урок» www. base. garant. ru ( Гарант- информационно -правовой портал)

www. istrodina. com(Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»

**ОУДП.15 БИОЛОГИЯ**

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

* получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, По­пуляция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой при­роде, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в фор­мировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;
* овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; опреде­лять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их опи­сания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
* развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обу­чающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биоло­гии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей разви­тия современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и про­исхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
* воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и ок­ружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсужде­нии биологических проблем;
* использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отноше­нию к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснова­ние и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

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

* сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечест­венной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;
* понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
* способность использовать знания о современной естественно-научной картине ми­ра в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
* владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
* способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, ра­боте в коллективе;
* готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий ава­рий, катастроф, стихийных бедствий;
* обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
* способность использовать приобретенные знания и умения в практической дея­тельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирус-

ных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркома­нии); правил поведения в природной среде;

* готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболе­ваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

*метапредметных:*

* осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мо­тивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
* повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явле­ний; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; слож­ных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, кон­цепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различ­ными источниками информации;
* способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
* способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
* умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятель­ности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
* способность применять биологические и экологические знания для анализа при­кладных проблем хозяйственной деятельности;
* способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естествен­но-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения на­учных и профессиональных задач;
* способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области био­технологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

*предметных***:**

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

**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.

1. УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ

Химическая организация клетки. Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. *Краткая история изучения клетки.* Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клет­ки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.

Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.

Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Пластический и энергетический об­мен. Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации. Реп­ликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.

Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. *Диф- ференцировка 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.

1. 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.

1. 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.

1. ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ.

ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ

Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Г ипотезы 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.

1. 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.

1. 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.

1. 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 час;

внеаудиторная самостоятельная деятельность обучающихся ( в том числе выполнение ин­дивидуального проекта) - 36 часов

Тематический план

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы  Аудиторные занятия. Содержание обучения | Количество часов  Профили профессионального об­разования |
| естественнонаучный |
| 1 | 2 |
| 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 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | |
| Подготовка докладов, рефератов, индивиду­ального проекта с использованием информационных технологий, экскурсии | 36 |

и др

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена

Всего 108

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | рактеристика основных видов учебной деятельности студен­тов (на уровне учебных действий)  Ознакомление с биологическими системами разного уров­ня: клеткой, организмом, популяцией, экосистемой, биосферой. Определение роли биологии в формирова­нии современной естественно-научной картины мира и |
| Введение | практической деятельности людей.  Обучение соблюдению правил поведения в природе, бе­режному отношению к биологическим объектам (расте­ниям и животным и их сообществам) и их охране  УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ |
| 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 пре­вращение энергии 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 |

ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗ­МОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Размножение организ­мов | Овладение знаниями о размножении как о важнейшем свойстве живых организмов.  Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейо- за, определяя эволюционную роль этих видов деления  клетки |
| Индивидуальное раз­витие | Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на при­мере развития позвоночных животных. |
| организма | 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 | Выявление и описание признаков сходства зародышей че­ловека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства.  Получение представления о последствиях влияния алкого- |
| человека | ля, никотина, наркотических веществ, загрязнения сре­ды на развитие и репродуктивное здоровье человека |

ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ

|  |  |
| --- | --- |
| Закономерности из­  менчивости | 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, | 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. |
| животных и микроор­ганизмов | Ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов |

ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ

УЧЕНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Происхождение и на­чальные | 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 |
| этапы развития жизни на Земле | работы. Выявление черт приспособленности организмов к разным средам обитания (водной, назем новоздушной, почвенной) |

|  |  |
| --- | --- |
| История развития эволюционных 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 естественно­научной 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 |

ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА

|  |  |
| --- | --- |
| 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  Умение доказывать равенство человеческих рас на основа­нии их родства и единства происхождения. Развитие |
| Человеческие расы | толерантности, критика расизма во всех его проявлени­ях  ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ |
| Экология — наука о взаимоотношениях | 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. |
| организмов между собой | Описание антропогенных изменений в естественных при­родных ландшафтах своей местности. Сравнительное |
| и окружающей средой | описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (на- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | пример, 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 | |
| Бионика как одно из направлений биоло­гии и кибернетики | Ознакомление с примерами использования в хозяйствен­ной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных при создании со­вершенных технических систем и устройств по анало­гии с живыми системами. Знакомство с трубчатыми структурами в живой природе и технике, аэродинами­ческими и гидродинамическими устройствами в живой природе и технике.  Умение строить модели складчатой структуры, используе­мые в строительстве |

Рекомендуемая литература

Для студентов

Константинов В.М. и др. Биология для профессий и специальностей технического и есте­ственно-научного профилей: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2017 Чебышев Н. В., Гринева Г. Г. Биология: учебник для студентов профессиональных обра­зовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017 Для преподавателей

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от

1. № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, сизм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от
2. с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобрен­ная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении измене­ний в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта сред­него (полного) общего образования”».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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 образовании».

Интернет-ресурсы

www. sbio. info(Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека). www. window. edu. ru(Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

www.5ballov. ru/test(Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии). www. vspu. ac. ru/deold/bio/bio. htm(Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).

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

www. informika. ru(Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов). www. nrc. edu. ru(Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разрабо­танного в Московском государственном открытом университете).

www. nature. ok. ru(Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М. В. Ломоносова).

www. kozlenkoa. narod. ru(Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно,

биологии, химии, другим предметам).

www. schoolcity. by(Биология в вопросах и ответах).

www. bril2002. narod. ru(Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Чело­век»).

Учебные дисциплины дополнительные по выбору обучающихся

Изучение дополнительных учебных дисциплин, курсов по выбору обучающихся обеспе­чивают:

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

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

1. развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно­смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных спо­собностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопреде­лению;
2. овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесо­образной и результативной деятельности;
3. развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми ком­петентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и инте­грации знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных техноло­гий, самоорганизации и саморегуляции;
4. обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избран­ное направление образования;
5. обеспечение профессиональной ориентации обучающихся

**ОУДБ. 16 ГЕОГРАФИЯ**

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

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

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

* сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способ­ность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
* сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с обще­человеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* сформированность экологического мышления, понимания влияния социально­экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
* сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно­исследовательской, творческой и других видах деятельности;
* умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
* критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
* креативность мышления, инициативность и находчивость; *метапредметных:*
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной дея­тельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоя­тельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных ис­точников;
* умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
* осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
* умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умо­заключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные вы­воды;
* представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
* понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

*предметных:*

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

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Введение

География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при ос­воении профессий СПО и специальностей СПО.

1. Источники географической информации

Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использова­ние. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравне­ния.

*Практические занятия*

**Ознакомление с географическими картами различной тематики.** *Нанесение основных гео­графических объектов на контурную карту.* **Составление карт (картосхем), отражающих различные географические явления и процессы.** *Сопоставление географических карт раз­личной тематики для определения тенденций и закономерностей развития географиче­ских явлений и процессов.* **Использование статистических материалов и геоинформацион- ных систем.**

1. **Политическое устройство мира**

Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особен­ности. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима.

Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. *Практические занятия*

Ознакомление с политической картой мира. *Составление карт* (*картосхем*), *характери­зующих государственное устройство стран мира, географию современных международ­ных и региональных конфликтов. Нанесение на контурную карту стран мира, крупнейших по площади территории и численности населения.* Составление тематических таблиц, ха­рактеризующих различные типы стран по уровню социально-экономического развития.

1. **География мировых природных ресурсов**

Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на совре­менном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая сре­да. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэко­логические проблемы. Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресур­сов. Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на терри­тории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.

*Практические занятия*

Определение и сравнение обеспеченности различных регионов и стран мира основными видами природных ресурсов. *Выявление наиболее типичных экологических проблем, воз­никающих при использовании различных видов природных ресурсов. Поиск возможных пу­тей их решения.* **Экономическая оценка использования различных видов природных ре­сурсов.**

1. **География населения мира**

Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны ми­ра. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрас­тная структура населения. Качество жизни населения. Территориальные различия в сред­ней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческо­го развития. Трудовые ресурсы и занятость населения. Экономически активное и самодея­тельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения. Размеще­ние населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления.

Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы.

*Практические занятия*

*Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах мира.*

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

*Сравнительная оценка качества жизни населения в различных странах и регионах мира.*Оценка качества трудовых ресурсов в различных странах и регионах мира.

*Сравнительная оценка культурных традиций различных народов.*

1. Мировое хозяйство

*Современные особенности развития мирового хозяйства*

Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Ре­гиональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в ми­ровой экономике. Отраслевая структура мирового хозяйства. Исторические этапы разви­тия мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяй­ства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню эконо­мического развития. «Мировые» города.

*География отраслей первичной сферы мирового хозяйства*

Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сель­скохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агро­промышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лес­ное хозяйство и лесозаготовка. Горнодобывающая промышленность. Географические ас­пекты добычи различных видов полезных ископаемых.

*География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства*

Географические особенности мирового потребления минерального топлива, развития ми­ровой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности.

*География отраслей третичной сферы мирового хозяйства*

Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности раз­вития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды. Дифференциация стран мира по уров­ню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных ус­луг. Современные особенности международной торговли товарами.

*Практические занятия*

Определение особенностей размещения различных отраслей мирового хозяйства. *Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира.*

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

1. Регионы мира

*География населения и хозяйства Зарубежной Европы*

Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения ре­гиона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно­ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

*География населения и хозяйства Зарубежной Азии*

Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения регио­на. История формирования его политической карты. Характерные черты природно­ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Осо-

бенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

*География населения и хозяйства Африки*

Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потен­циала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.

*География населения и хозяйства Северной Америки*

Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения регио­на. История формирования его политической карты. Характерные черты природно­ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. При­родно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические рай­оны.

*География населения и хозяйства Латинской Америки*

Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения ре­гиона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно­ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Бразилия и Мекси­ка как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Осо­бенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

*География населения и хозяйства Австралии и Океании*

Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения ре­гиона. История формирования его политической карты. Особенности природно­ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.

*Практические занятия*

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

*Составление комплексной экономико-географической характеристики стран и регионов мира.*

1. Россия в современном мире

Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и гео- экономического положения России на рубеже XX—XXI веков. Характеристика современ­ного этапа социально-экономического развития. Место России в мировом хозяйстве и ме­ждународном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации.

*Практические занятия*

*Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России.* Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда.

*Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России*.

*Составление карт*(*картосхем*) *внешнеторговых связей России.*

1. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

Глобальные проблемы человечества. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продо­вольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их ре­шения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в реше­нии глобальных проблем человечества.

*Практические занятия*

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

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

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

* Новейшие изменения политической карты мира.
* Особенности распределения различных видов минеральных ресурсов по регионам и странам мира.
* Типы природопользования в различных регионах и странах мира.
* Особенности современного воспроизводства мирового населения.
* Демографическая политика в Китае и Индии: цели, методы, результаты.
* Качество жизни населения в различных странах и регионах мира.
* Языки народов мира.
* Современные международные миграции населения.
* Особенности урбанизации в развивающихся странах.
* Размещение «сверхгородов» по регионам и странам мира.
* Ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.
* «Мировые» города и их роль в современном развитии мира.
* Ведущие мировые районы плантационного растениеводства и товарного животноводст­ва.
* Изменение территориальной структуры мировой добычи нефти и природного газа.
* Крупнейшие автомобилестроительные компании мира.
* Современный географический рисунок мирового морского портового хозяйства.
* Международный туризм в различных странах и регионах мира.
* «Горячие точки» на карте Зарубежной Европы.
* Запад и Восток Германии сегодня.
* Этнолингвистический и религиозный состав населения субрегионов Зарубежной Азии.
* Экономические реформы в Японии, Южной Корее и Китае.
* Особенности политической карты Африки.
* Типы воспроизводства населения, показатели качества жизни населения и уровень урба­низации в странах Африки.
* Американская нация: от «плавильного котла» к «миске с салатом».
* Географический рисунок хозяйства США.
* Расово-этнический состав населения стран Латинской Америки.
* Отрасли международной хозяйственной специализации Австралии.
* Особенности современного экономико-географического положения России.
* Внешняя торговля товарами России.
* Глобальная проблема изменения климата.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

внеаудиторная самостоятельная деятельность обучающихся (в том числе выполнение ин­дивидуального проекта) - 36 часов

Тематический план

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. | Профили профессионального образо- |

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | вания |
| естественнонаучный |
| 1 | 2 |
| Введение.  1. Источники географической информации | 2 |
| 2. Политическое устройство мира | 4 |
| 3. География мировых природных ресурсов | 4 |
| 4. География населения мира | 6 |
| 5. Мировое хозяйство | 18 |
| 5.1 Современные особенности развития миро­вого хозяйства | 2 |
| 5.2 География отраслей первичной сферы миро­вого хозяйства | 4 |
| 5.3 География отраслей вторичной сферы миро­вого хозяйства | 8 |
| 5.4 География отраслей третичной сферы миро­вого хозяйства | 4 |
| 6. Регионы мира | 30 |
| 6.1 География населения и хозяйства Зарубеж­  ной Европы | 6 |
| 6.2 География населения и хозяйства Зарубеж­ной Азии | 8 |
| 6.3 География населения и хозяйства Африки | 4 |
| 6.4 География населения и хозяйства Северной Америки | 4 |
| 6.5 География населения и хозяйства Латинской Америки | 6 |
| 6.6 География населения и хозяйства Австралии и Океании | 2 |
| 7. Россия в современном мире | 4 |
| 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества | 4 |
| Итого | 72 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | |
| Подготовка докладов, рефератов, индивидуаль­ного проекта с использованием информаци­онных технологий и др.- | 36 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| Всего | 108 |

Характеристика учебной деятельности студентов.

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Введение. | Объяснение междисциплинарных связей географии. Название традиционных и новых источников гео- |
| 1. Источники географиче- | графической информации. Демонстрация роли Ин- |
| ской | тернета и геоинформационных систем в изучении |
| информации | географии |
| 1. Политическое устройство 2. мира | Умение показывать на карте различные страны мира. |

мира

Умение приводить примеры и характеризовать со­временные межгосударственные конфликты в раз­личных регионах мира. Выделение стран с респуб­ликанской и монархической формами правления, унитарным и федеративным типами государствен­ного устройства в различных регионах мира. Объ­яснение различий развитых и развивающихся стран по уровню их социально-экономического развития. Умение приводить примеры и характеризовать раз­личные типы стран по уровню соц.экономического

|  |  |
| --- | --- |
| 3. География мировых природных ресурсов | Объяснение основных направлений экологизации хо­зяйственной деятельности человека. Выделение различных типов природопользования. Определе­ние обеспеченности различными видами природных ресурсов отдельных регионов и стран мира. Умение показывать на карте основные мировые районы до­бычи различных видов минеральных ресурсов. Умение называть основные направления использо­вания ресурсов Мирового океана |
| 4. География населения мира | Умение называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения. Выделение различных ти­пов воспроизводства населения и приведение при­меров стран, для которых они характерны. Умение называть основные показатели качества жизни на­селения. Умение приводить примеры стран с одно­родным и наиболее разнородным расовым, этниче­ским и религиозным составом населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наи­меньшей средней плотностью населения. Объясне­ние основных направлений и причин современных международных миграций населения. Умение при­водить примеры стран с наибольшей и наименьшей долей городского населения. Умение показывать на карте мировые «сверхгорода» и мегалополисы |
| 5. Мировое хозяйство  Современные особенности развития мирового хозяйства | Умение давать определение понятий «международное  географическое разделение труда», «международная специализация» и «международное кооперирова­ние».  Выделение характерных черт современной научно­технической революции.  Умение называть ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.  Умение приводить примеры отраслей различных сфер хозяйственной деятельности.  Умение называть наиболее передовые и наиболее от­сталые страны мира по уровню их экономического развития |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| География отраслей первич­ной сферы мирового хо­зяйства | Выделение характерных черт «зеленой революции». Умение приводить примеры стран, являющихся ве­дущими мировыми производителями различных ви­дов продукции растениеводства и животноводства.  Умение называть страны, являющиеся ведущими миро­выми производителями различных видов минераль­ного сырья. Умение показывать на карте и характе­ризовать основные горнопромышленные и сельско­хозяйственные районы мира |
| География отраслей вторич­ной сферы мирового хозяй­ства | Умение приводить примеры стран, основная часть электроэнергии в которых производится на тепло­вых, гидравлических и атомных электростанциях.  Умение называть страны, являющиеся ведущими миро­выми производителями черных и цветных металлов. Выделение стран с наиболее высоким уровнем раз­вития машиностроения.  Умение называть страны, являющиеся ведущими миро выми производителями автомобилей, морских нево­енных судов, серной кислоты, пластмасс, химиче­ских волокон, синтетического каучука, пиломате­риалов, бумаги и тканей |
| География отраслей третич­ной сферы мирового хо­зяйства | Умение объяснять роль различных видов транспорта при  перевозке грузов и пассажиров. Умение приводить примеры стран, обладающих наибольшей протя­женностью и плотностью сети железных и автомо­бильных дорог.  Умение называть крупнейшие мировые торговые пор­ты аэропорты, объяснять их распределение по ре­гионам и странам мира.  Умение показывать на карте и характеризовать основ­ные  районы международного туризма.  Умение объяснять местоположение ведущих мировых центров биржевой деятельности.  Умение называть страны с наибольшими объемами внешней торговли товарами |
| 6. Регионы мира География населения и хозяйства Зарубежной Европы | Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Европы. Сопоставление стран Зарубежной Европы по площади территории, численности насе­ления и уровню экономического развития. Умение приводить примеры стран Зарубежной Европы, наиболее хорошо обеспеченных различными вида­ми природных ресурсов. |
|  | Умение называть страны Зарубежной Европы с наи­большими и наименьшими значениями естествен­ного прироста населения, средней плотности насе- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ления и доли городского населения.  Умение показывать на карте и характеризовать круп­нейшие города и городские агломерации, основные промышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Европы.  Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Германии и Великобритании |
| География населения и хо­зяйства Зарубежной Азии | Умение показывать на карте различные страны Зару- беж ной Азии. Сопоставление стран Зарубежной Азии по площади территории, численности населе­ния и уровню экономического развития.  Умение определять ресурсообеспеченность различных стран Зарубежной Азии.  Умение называть страны Зарубежной Азии с наиболь­шими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городско го населения. Умение приводить примеры стран Зарубежной Азии с однородным и разнородным этническим и религиозным составом  населения  Умение показывать на карте и характеризовать круп­нейшие города и городские агломерации, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные рай­оны Зарубежной Азии. Умение объяснять особен­ности территориальной структуры хозяйства Япо­нии, Китая и Индии |
| География населения и хо­зяйства Африки | Умение показывать на карте различные страны Афри­ки. Умение называть страны Африки, обладающие наибольшей площадью территории и численностью населения.  Умение объяснять причины экономической отсталости стран Африки. Умение показывать на карте и характе­ризовать крупнейшие города, основные горнопро­мышленные и сельскохозяйственные районы Аф­рики |
| География населения и хозяйства Северной Аме­рики | Умение объяснять природные, исторические и эконо­мические особенности развития Северной Амери­ки. Выделение отраслей международной специали­зации Канады, умение показывать на карте и ха­рактеризовать ее крупнейшие промышленные цен­тры, основные горнопромышленные и сельскохо­зяйственные районы. Умение объяснять особенно­сти расово-этнического состава и размещения на­селения США. Умение показывать на карте и ха­рактеризовать крупнейшие городские агломерации, мегалополисы, основные промышленные и сель­скохозяйственные районы США |
| География населения и хо­зяйства Латинской Аме- | Умение показывать на карте различные страны Латин­ской Америки.- Сопоставление стран Латинской |
| рики | Америки по площади территории, численности на- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | селения и уровню экономического развития.  Выделение стран Латинской Америки, наиболее обес­печенных различными видами природных ресурсов Умение приводить примеры стран Латинской Аме­рики с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения. Сопоставление стран Латинской Америки по расовому составу на­селения.  Умение объяснять особенности урбанизации стран Ла­тинской Америки.  Умение показывать на карте и характеризовать круп­нейшие промышленные центры, основные горно­промышленные и сельскохозяйственные районы Латинской Америки. Выделение отраслей между­народной специализации в Бразилии и Мексике |
| География населения и хо- | Умение объяснять природные и исторические особен­ности развития Австралии и Океании. Выделение отраслей международной специализации Австра­лии, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные |
| зяйства Австралии и | горнопромышленные и сельскохозяйственные рай- |
| Океании | оны |
| 7. Россия в современном | Умение объяснять современные особенности экономи- ко географического положения России. - Выделение основных товарных статей экспорта и импорта России. Умение называть ведущих внешнеторго- |
| мире | вых партнеров России |
| 8. Географические аспекты | Выделение глобальных проблем человечества. Умение приводить примеры проявления сырьевой, энерге- |
| современных глобаль- | тической, демографической, продовольственной и |
| ных проблем человече- | экологической проблем человечества, предлагать |
| ства | возможные -пути их решения |

**Рекомендуемая литература**

**Для студентов**

Баранчиков Е.В. География: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017 Петрусюк О.А. География. Дидактические материалы: учеб. пособие для студентов про­фессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2017

Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учеб. пособие для студентов профес­сиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017

Петрусюк О.А., Баранчиков Е.В., География. Практикум: учеб. Пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специально­сти СПО.- М., 2017

Для преподавателей

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от

1. № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От
2. с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального госу­дарственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования». Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Ми­нистерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утвер­ждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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 среднего общего образования, одобрен­ная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».

География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная прес­са».

География и экология в школе XXI века: научно-методический журнал. — М.: Издатель­ский дом «Школа-Пресс 1».

***Домогацких ЕМ, Алексеевский Н.И.*** География: в 2 ч. 10—11 классы. — М.: 2014. ***Петрусюк О.А.*** География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Методические рекомендации. — М., 2014.

**Справочники, энциклопедии**

Африка: энциклопедический справочник: в 2 т. / гл. ред. А.Громыко. — М., 1987. Российский энциклопедический словарь. — М., 2011.

Универсальная школьная энциклопедия: в 2 т. / под ред. Е.Хлебалина, Д.Володихина. — М., 2003.

Энциклопедия для детей. Культуры мира: мультимедийное приложение (компакт-диск). —М., 2004.

Энциклопедия для детей. — Т 13. Страны. Народы. Цивилизации / гл. ред. М.Д.Аксенова. —М., 2001.

Энциклопедия стран мира / гл. ред. Н.А. Симония. — М., 2004.

**Интернет-ресурсы**

[www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)(сайт Общедоступной мультиязычной универсальной интернет- энциклопедии).

[www.faostat3.fao.org](http://www.faostat3.fao.org)(сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО).

[www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county](http://www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county)(сайт Геологической службы США). [www.school-conection.edu.ru](http://www.school-conection.edu.ru)(«Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).

**ОУДБ. 17 ЭКОЛОГИЯ**

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

* получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникно­вения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
* овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических зна­ний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их опи­сания и выявления естественных и антропогенных изменений;
* развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обу­чающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
* воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, береж­ного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
* использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению пра­вил поведения в природе.

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

* устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
* готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
* объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
* умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, быто­вой и производственной деятельности человека;
* готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической на­правленности, используя для этого доступные источники информации;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению об­щих задач в области экологии;

*метапредметных:*

* овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
* применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
* умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
* умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и за­дач;

*предметных:*

* сформированность представлений об экологической культуре как условии дости­жения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество—природа»;
* сформированность экологического мышления и способности учитывать и оцени­вать экологические последствия в разных сферах деятельности;
* владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, свя­занных с выполнением типичных социальных ролей;
* владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здо­ровья и безопасности жизни;
* сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
* сформированность способности к выполнению проектов экологически ориен- ти­рованной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружаю­щей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Объект изучения экологии — взаимодействие живых систем. *История развития экологии. Методы, используемые в экологических исследованиях1.*Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Значение экологии в освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

1. Экология как научная дисциплина

Общая экология. Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера.

Социальная экология. Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружающая че­ловека, ее специфика и состояние. *Демография и проблемы экологии. Природные ресурсы, используемые человеком.*Понятие «загрязнение среды».

Прикладная экология. Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем. *Возможные способы решения гло­бальных экологических проблем.*

*Демонстрации*

Экологические факторы и их влияние на организмы.

Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.

*Практическое занятие*

Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности, окружающей обучающегося.

1. Среда обитания человека и экологическая безопасность

Среда обитания человека. Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда.

*Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды. Контроль за качеством воздуха, воды, продуктов питания.*

Городская среда. Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Шум и вибрация в городских условиях. Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека. Экологические вопросы строительства в городе. Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства.

*Дороги и дорожное строительство в городе. Экологические требования к дорожному строительству в городе. Материалы, используемые при дорожном строительстве в го­роде. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства дорог.*

*Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе. Твердые бытовые отходы и способы их утилизации. Современные способы переработки промышленных и бытовых отходов.*

Сельская среда. Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы. *Пути решения экологических проблем сельского хозяйства.*

*Демонстрация* Схема агроэкосистемы.

*Практическое занятие*

Описание жилища человека как искусственной экосистемы.

1. Концепция устойчивого развития

Возникновение концепции устойчивого развития. *Глобальные экологические проблемы и способы их решения.* Возникновение экологических понятий «устойчивость»и «устой­чивое развитие». *Эволюция взглядов на устойчивое развитие. Переход к модели «Устой­чивость и развитие ».*

«Устойчивость и развитие». Способы решения экологических проблем в рамках кон­цепции «Устойчивость и развитие». *Экономический, социальный, культурный и экологи­ческий способы устойчивости, их взаимодействие и взаимовлияние.* Экологические след и индекс человеческого развития.

*Демонстрации*

Использование ресурсов и развитие человеческого потенциала.

Индекс «живой планеты».

Экологический след.

*Практическое занятие*

Решение экологических задач на устойчивость и развитие.

1. Охрана природы

Природоохранная деятельность. *История охраны природы в России.* Типы организаций, способствующих охране природы. *Заповедники, заказники, национальные парки, памят­ники природы.* Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус. Экологические кризисы и экологические ситуации. *Экологические проблемы России.* Природные ресурсы и их охрана. Природно-территориальные аспекты экологических проблем. *Социально-экономические аспекты экологических проблем.* Природные ресурсы и способы их охраны. *Охрана водных ресурсов в России. Охрана почвенных ресурсов в России.* Охрана лесных ресурсов в России. Возможности управления экологическими сис­темами (на примере лесных биогеоценозов и *водных биоценозов).*

*Демонстрации*

Ярусность растительного сообщества.

Пищевые цепи и сети в биоценозе.

Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме.

Особо охраняемые природные территории России.

*Практическое занятие*

Сравнительное описание естественных природных систем и агроэкосистемы.

*Экскурсия*

*Естественные и искусственные экосистемы района, окружающего обучающегося.*

*Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов* Возможности управления водными ресурсами в рамках концепции • устойчивого разви­тия.

* Возможности управления лесными ресурсами в рамках концепции устойчивого разви­тия.
* Возможности управления почвенными ресурсами в рамках концепции устойчивого раз­вития.
* Возобновляемые и невозобновляемые ресурсы: способы решения проблемы исчерпаемо- сти.
* Земельный фонд и его динамика под влиянием антропогенных факторов.
* История и развитие концепции устойчивого развития.
* Окружающая человека среда и ее компоненты: различные взгляды на одну проблему.
* Основные экологические приоритеты современного мира.
* Особо неблагоприятные в экологическом отношении территории России: возможные способы решения проблем.
* Особо охраняемые природные территории и их значение в охране природы.
* Популяция как экологическая единица.
* Причины возникновения экологических проблем в городе.
* Причины возникновения экологических проблем в сельской местности.
* Проблемы водных ресурсов и способы их решения (на примере России).
* Проблемы почвенной эрозии и способы ее решения в России.
* Проблемы устойчивости лесных экосистем в России.
* Система контроля за экологической безопасностью в России.
* Современные требования к экологической безопасности продуктов питания.
* Среда обитания и среды жизни: сходство и различия.
* Структура экологической системы.
* Структура экономики в рамках концепции устойчивого развития.
* Твердые бытовые отходы и способы решения проблемы их утилизации.
* Энергетические ресурсы и проблема их исчерпаемости.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 час;

внеаудиторная самостоятельная деятельность обучающихся (в том числе выполнение ин­дивидуального проекта) - 36 часов

Тематический план

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы  Аудиторные занятия. Содержание обучения | Количество часов  Профили профессионального об­разования |
| естественнонаучный |
| 1 | 2 |
| Введение | 3 |
| Экология как научная дисциплина | 13 |
| Среда обитания человека и экологическая безопасность | 24 |
| Концепция устойчивого развития | 16 |
| Охрана природы | 16 |
| Итого | 72 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | |
| Подготовка докладов, рефератов, индивиду­ального проекта с использованием ин­формационных технологий, экскурсии  др. | 36 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| Всего | 108 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУ­ДЕНТОВ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) | |
| Введение | Знакомство с объектом изучения экологии. Определение ро­ли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Демонстрация значения экологии при освоении профессий и специаль­ностей среднего профессионального образования | |
| ЭКОЛОГИЯ КАК НАУЧНАЯ ДИСЦИПЛИНА | | |
| Общая экология | Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм. Получение представлений о популя­ции, экосистеме, биосфере | |
| Социальная экология | Знакомство с предметом изучения социальной экологии. Умение выделять основные черты среды, окружающей человека | |
| Прикладная экология | Умение выявлять региональные экологические проблемы указывать причины их возникновения, а также возмож­ные пути снижения последствий на окружающую среду | |
| 1. СРЕДА ОБИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ | | |
| Среда обитания челове­ка | | Овладение знаниями об особенностях среды обитания че­ловека и ее основных компонентов. Умение формиро­вать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания челове­ка», получаемым из разных источников, включая рек­ламу. Знание основных экологических требований к компонентам окружающей человека среды |
| Городская среда | | Знакомство с характеристиками городской квартиры как основного экотопа современного человека. Умение оп­ределять экологические параметры современного чело­веческого жилища. Знание экологических требований к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города |
| Сельская среда | | Знание основных экологических характеристик среды оби­тания человека в условиях сельской местности |
| 3. КОНЦЕПЦИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ | | |
| Возникновение концеп­ции устойчивого развития  Устойчивость и разви­тие | | Знание основных положений концепции устойчивого раз­вития и причин ее возникновения. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, ка­сающимся понятия «устойчивое развитие»  Знание основных способов решения экологических про­блем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Умение различать экономическую, социальную, куль­турную и экологическую устойчивость. Умение вычис­лять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде |
| 4. ОХРАНА ПРИРОДЫ | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Природоохранная дея­тельность | Знание истории охраны природы в России и основных ти­пов организаций, способствующих охране природы. Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу |
| Природные ресурсы и их охрана | Умение пользоваться основными методами научного по­знания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране |

Рекомендованная литература:

Для студентов

Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. М., 2017 Для преподавателей

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от

1. № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от
2. с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении измене­ний в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта сред­него (полного) общего образования”».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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 образовании». Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобрен­ная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

*Марфенин Н.Н.* Руководство по преподаванию экологии в рамках концепции устойчивого развития. — М., 2012.

Интернет-ресурсы

www. ecologysite. ru(Каталог экологических сайтов). www. ecoculture. ru(Сайт экологического просвещения).

www. ecocommunity. ru(Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России)

**УДД.18 Основы проектно-исследовательской деятельности**

**Освоение содержания учебной дисциплины «Основы проектно-исследовательской деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:**

***личностные результаты:***

 готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

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

 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.

***метапредметные результаты:***

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

 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;

 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 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 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

***предметные результаты:***

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

 владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

 владение основными методами научного познания, используемыми в различных науках

наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

 умение обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между величинами, объяснять полученные результаты и делать

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка 86 часа

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 86 часов;

**Тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы Аудиторные занятия.**  **Содержание обучения** | **Количество часов Профили профессионального образования** |
| **технический** |
| **Раздел 1. Введение. Требования к подготовке проекта** | **4** |
| **Тема.** Введение. | 2 |
| **Тема.**Требования к проекту. | 2 |
| **Раздел 2. Этапы работы над индивидуальным проектом** | **50** |
| **Тема.**Подготовительная работа | 8 |
| **Тема.**Планирование. | 8 |
| **Тема.**Методы работы с источником информации | 18 |
| **Тема.**Выполнение проекта | 8 |
| **Тема.**Обобщение | 8 |
| **Раздел 3. Подготовка к публичной защите проекта** | **32** |
| **Тема.**Общие требования к оформлению текста | 2 |
| **Тема.**Общие требования к созданию презентации | 14 |
| **Тема.**Требования к защите проекта | 12 |
| **Зачет** | 4 |
| **ИТОГО** | **86** |
|  |  |

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание обучения** | **Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)** |
| **Введение. Требования к подготовке проекта** | Умение формулировать тему исследовательской работы. Умение работать с учебной литературой по теме |
| **Этапы работы над индивидуальным проектом** | Подготовка сообщений. Анализ литературных источников по выбранной теме исследования Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Самостоятельная работа по индивидуальному проекту. Сообщение по теме: «Приемы работы с текстом. Методы активного чтения» |
| **Подготовка к публичной защите проекта** | Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Самостоятельная работа по индивидуальному проекту.  Оформление результатов проделанной работы в виде доклада и презентации, подготовка к выступлению. Защита исследовательской (проектной) работы. |

**Рекомендуемая литература :**

Виноградова Н.А. , Микляева Н.В. Научно-исследовательская работа студента

Технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы. Учебное пособие. – М.: Академия, 2017.

1. Боронина, Л. Н. основы управления проектами : [учеб. пособие] / М-во образования и науки рос. Федерации, Екатеринбург : изд-во Уральский университет 2015.

2. Михеева Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования – М.: Академия, 2012

3. Степанова М.В. Учебно-исследовательская деятельность школьников в профильном обучении: Учебно-методическое пособие для учителей / Под ред. А.П. Тряпицыной.

4. Чечель И.Д. Исследовательские проекты в практике обучения. Исследовательская деятельность www/direktor/ru

5. «Обучение для будущего». Intel (при поддержке Microsoft): Учеб. пособие. – 5-е изд., испр. – М.: Русская Редакция, 2005.

**Интернет-ресурсы** http: // www.potal.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование». http: //school.holm.ru – Школьный мир: каталог образовательных ресурсов. Поисковые системы http: // www. Rambler.ruhttp: // www.yandex.ruhttp: // www.aport.ruhttp: // www.metabot.ru

**Выполнение индивидуального проекта**

**Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).**

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение первого года в рамках дис­циплины Основы проектно-исследовательской деятельности и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационно­го, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженер­ного.

Результаты выполнения индивидуального проекта отражают:

* 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.

Обучающимся предоставляется выбор учебной дисциплины, по которой будет подготов­лен индивидуальный проект и тематики проектов.

Обучающимся предоставляется возможность самостоятельно сформулировать тему про­екта, обосновав ее необходимость, выбрать интегрированную тематику, основанную на содержании нескольких учебных дисциплин.

Результаты работы по проекту подлежат публичной защите, форма определяется само­стоятельно преподавателем.

УД.19 Астрономия.

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

* **Личностные результаты:**
* формирование умения управлять своей познавательной деятельностью, ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию, а также осознанному построению индивидуальной образовательной деятельности на основе устойчивых познавательных интересов;
* формирование познавательной и информационной культуры, в том числе навыков самостоятельной работы с книгами и техническими средствами информационных технологий;
* формирование убежденности в возможности познания законов природы и их использования на благо развития человеческой цивилизации;
* формирование умения находить адекватные способы поведения, взаимодействия и сотрудничества в процессе учебной и внеурочной деятельности, проявлять уважительное отношение к мнению оппонента в ходе обсуждения спорных проблем науки.
* **Предметные результаты:**
* обеспечить достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы;
* создать основу для самостоятельного успешного усвоения студентами новых знаний, умений, видов и способов деятельности (системно-деятельностный подход).

В соответствии с этим подходом именно активность студентов признается основой достижения развивающих целей образования — знания не передаются в готовом виде, а добываются студентами в процессе познавательной деятельности.

* **Метапредметные результаты:**
* находить проблему исследования, ставить вопросы, выдвигать гипотезу, предлагать альтернативные способы решения проблемы и выбирать из них наиболее эффективный;
* классифицировать объекты исследования, структурировать изучаемый материал, аргументировать свою позицию, формулировать выводы и заключения;
* анализировать наблюдаемые явления и объяснять причины их возникновения;
* на практике пользоваться основными логическими приемами, методами наблюдения, моделирования, мысленного эксперимента, прогнозирования;
* выполнять познавательные и практические задания, в том числе проектные;
* извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать;
* готовить сообщения и презентации с использованием материалов, полученных из Интернета и других источников.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Раздел 1**

**Введение в астрономию (6 часов)**

Предмет астрономии (что изучает астрономия, роль наблюдений в астрономии, связь астрономии с другими науками, значение астрономии). Звездное небо (что такое созвездие, основные созвездия). Изменение вида звездного неба в течение суток (небесная сфера и ее вращение, горизонтальная система координат, изменение горизонтальных координат, кульминации светил). Изменение вида звездного неба в течение года (экваториальная система координат, видимое годичное движение Солнца, годичное движение Солнца и вид звездного неба). Способы определения географической широты (высота Полюса мира и географическая широта места наблюдения, суточное движение звезд на разных широтах, связь между склонением, зенитным расстоянием и географической широтой). Основы измерения времени (связь времени с географической долготой, системы счета времени, понятие о летосчислении).

**Раздел 2**

**Строение солнечной системы (9 часов)**

Видимое движение планет (петлеобразное движение планет, конфигурации планет, сидерические и синодические периоды обращения планет). Развитие представлений о Солнечной системе (астрономия в древности, геоцентрические системы мира, гелиоцентрическая система мира, становление гелиоцентрического мировоззрения). Законы Кеплера - законы движения небесных тел (три закона Кеплера), обобщение и уточнение Ньютоном законов Кеплера (закон всемирного тяготения, возмущения, открытие Нептуна, законы Кеплера в формулировке Ньютона). Определение расстояний до тел Солнечной системы и размеров небесных тел (определение расстояний по параллаксам светил, радиолокационный метод, определение размеров тел Солнечной системы).

**Раздел 3**

**Физическая природа тел солнечной системы (13 часов)**

Система "Земля - Луна" (основные движения Земли, форма Земли, Луна - спутник Земли, солнечные и лунные затмения). Природа Лун (физические условия на Луне, поверхность Луны, лунные породы). Планеты земной группы (общая характеристика атмосферы, поверхности). Планеты-гиганты (общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца). Астероиды и метеориты (закономерность в расстояниях планет от Солнца и пояс астероидов, движение астероидов, физические характеристики астероидов, метеориты). Кометы и метеоры (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет, метеоры и болиды, метеорные потоки).

**Раздел 4**

**Солнце и звезды (12 часов)**

Общие сведения о Солнце (вид в телескоп, вращение, размеры, масса, светимость, температура Солнца и состояние вещества на нем, химический состав). Строение атмосферы Солнца (фотосфера, хромосфера, солнечная корона, солнечная активность). Источники энергии и внутреннее строение Солнца (протон - протонный цикл, понятие о моделях внутреннего строения Солнца). Солнце и жизнь Земли (перспективы использования солнечной энергии, коротковолновое излучение, радиоизлучение, корпускулярное излучение, проблема "Солнце - Земля"). Расстояние до звезд (определение расстояний по годичным параллаксам, видимые и абсолютные звездные величины). Пространственные скорости звезд (собственные движения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевых скоростей звезд). Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости, радиусы, массы, средние плотности). Связь между физическими характеристиками звезд (диаграмма "спектр-светимость", соотношение "масса-светимость", вращение звезд различных спектральных классов). Двойные звезды (оптические и физические двойные звезды, определение масс звезд из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд). Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые).

**Раздел 5**

**Строение и эволюция Вселенной (10 часов)**

Наша Галактика (состав - звезды и звездные скопления, туманности, межзвездный газ, космические лучи и магнитные поля; строение Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней; радиоизлучение). Другие галактики (открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик; многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары). Метагалактика (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной, расширение Метагалактики, гипотеза "горячей Вселенной", космологические модели Вселенной). Происхождение и эволюция звезд (возраст галактик и звезд, происхождение и эволюция звезд). Происхождение планет (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основные закономерности в Солнечной системе, первые космогонические гипотезы, современные представления о происхождении планет). Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций).

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка 75 часов

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

Внеаудиторная самостоятельная работа 25 часов

**Тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов Профили профессионального образования**  **технический** |
| Раздел 1.  Введение в астрономию | **6** |
| Раздел 2. Строение Солнечной системы | 9 |
| Раздел 3. Физическая природа тел Солнечной системы | 13 |
| Раздел 4. Солнце и звезды | 12 |
| Раздел 5.  Строение и эволюция Вселенной | 10 |
| Всего | 50 |

**Требования к уровню подготовки обучающихся**

В результате изучения астрономии студенты:

**Научатся понимать:**

* смысл понятий: активность, астероид, астрология, астрономия, астрофизика, атмосфера, болид, возмущения, восход светила, вращение небесных тел, Вселенная, вспышка, Галактика, горизонт, гранулы, затмение, виды звезд, зодиак, календарь, космогония, космология, космонавтика, космос, кольца планет, кометы, кратер, кульминация, основные точки, линии и плоскости небесной сферы, магнитная буря, Метагалактика, метеор, метеорит, метеорное тело, дождь, поток, Млечный Путь, моря и материки на Луне, небесная механика, видимое и реальное движение небесных тел и их систем, обсерватория, орбита, планета, полярное сияние, протуберанец, скопление, созвездия (и их классификация), солнечная корона, солнцестояние, состав Солнечной системы, телескоп, терминатор, туманность, фазы Луны, фотосферные факелы, хромосфера, черная дыра, эволюция, эклиптика, ядро;
* определенияфизическихвеличин: астрономическаяединица, афелий, блескзвезды, возрастнебесноготела, параллакс, парсек, период, перигелий, физическиехарактеристикипланети звезд, их химический состав, звездная величина, радиант, радиус светила, космические расстояния, светимость, световой год, сжатие планет, синодический и сидерический период, солнечная активность, солнечная постоянная, спектр светящихся тел Солнечной системы;
* смыслработиформулировкузаконов: Аристотеля, Птолемея, Галилея, Коперника, Бруно, Ломоносова, Гершеля, Браге, Кеплера, Ньютона, Леверье, Адамса, Галлея, Белопольского, Бредихина, Струве, Герцшпрунга-Рассела, Амбарцумяна, Барнарда, Хаббла, Доплера, Фридмана, Эйнштейна;

**Рекомендуемая литература :**

ПРОГРАММА для общеобразовательных учреждений ФИЗИКА. АСТРОНОМИЯ. 7-11 КЛАССЫ.

Составители Коровин В.А., Орлов В.А. – Москва, «Дрофа», 2010г., авторская программа Е.П. Левитана «Астрономия. 11 класс», 2010г.

1. Астрономия. Левитан Е.П. Учебник для 11 класса общеобразовательных учреждений. – Москва, «Просвещение», 2010 год. – 212с: ил.

2. Презентации и видеофильмы по темам курса астрономии.

УД.20. Экология моего края.

**Освоение содержания учебной дисциплины «Экология моего края» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:**

***личностные результаты:***

***личностных:***

– устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;

– готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;

– объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества, умение;

– умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

– готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

***метапредметных:***

– овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающей среды;

– применение основных методов познания (описание, наблюдение, эксперимент) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;

– умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать её достоверность для достижения поставленных целей и задач;

***предметных:***

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

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

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

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

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

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

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество**  **часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** |  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка** | **44** |
| в том числе: |  |
| практические работы | 11 |
| **Итоговая аттестация**  Зачета | |

**Тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание обучения** | **Количество часов Профили профессионального образования** |
| **естественно - научный** |
| **Раздел 1. Введение. Экологический портрет Алтайского края** | **18** |
| Введение. Экологический портрет и состояние окружающей среды моего края |  |
| Эколого-географическая характеристика родного края |  |
| Характеристика природных ресурсов и природопользования Алтайского края. |  |
| Характеристика распространенных представителей растительногои животного мира. |  |
| **Раздел 2. Природа Алтайского края, её использование и охрана** | **26** |
| Взаимодействие человека с природой, её использование и охрана. |  |
| Заповедные места и памятники природы родного края. |  |
| Государственное регулирование охраны окружающей среды и природопользования в родном крае. |  |
| ИТОГО | **44** |

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Уметь:**  - определять по карте географическое положение, рельеф, климат Иркутской области;  - давать характеристику наиболее распространенных представителей растительного и животного мира Иркутской области;  - объяснять особенности взаимодействия компонентов экосистем Иркутской области;  - анализировать особенности взаимодействия человека с природой, её использования и охраны;  - осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного освоения учебной информации;  - использовать информационно- коммуникационные технологии в освоении учебного содержания. | Наблюдение за выполнение заданий, их оценка  Оценка выполнения практической работы  Оценка выполнения практических и самостоятельных заданий  Оценка выполнения практических и самостоятельных заданий  Наблюдение за выполнением практических заданий и их оценка  Наблюдение за выполнением практических заданий и их оценка |
| **Должен знать:**  - эколого- географическую характеристику родного края, его географическое положение, рельеф, климат, внутренние воды;  - преобладающие фито- и зооценозы местных экосистем;  - характеристику отдельных распространенных представителей растительного и животного мира;  - взаимодействие компонентов экосистем Иркутской области;  - формы взаимодействия влияния человека на разные виды экосистем, их использования и охраны;  - использование природных ресурсов в хозяйстве региона;  - заповедные места и памятники природы родного края, их охраны. | Устный опрос.  Устный опрос  Оценка выполнения практической работы  Опенка выполнения заданий для самостоятельной работы  Устный опрос  Оценка презентаций, подготовленных студентами |

**Рекомендуемая литература :**

Для обучающихся

1. Валова В.Д. Экология. – М.: 2012
2. Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования. – М.: 2012
3. Основы экологического мониторинга. – Краснодар, 2012
4. Марфенин Н.Н. Экология и концепция устойчивого развития. – М.: 2013
5. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования. – Ростов н/Д, 2010
6. Экология Москвы и устойчивое развитие / Под ред Г.А. Ягодина. – М.: 2011

Для преподавателей

Об образовании в Российской Федерации. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования. Утв. Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413

Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Марфенин Н.Н. Руководство по преподаванию экологии в рамках концепции устойчивого развития. – М.: 2012

Интернет-ресурсы

http://ecologysite.ru/ - каталог экологических сайтов http://www.ecoculture.ru/ - сайт экологического просвещения

http://www.ecocommunity.ru/ - информационный сайт, освещающий проблемы экологии России

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

**6.2.Общепрофессиональные дисциплины**

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

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  определять источники микробиологического загрязнения;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, | основные понятия и термины микробиологии;  основные группы микроорганизмов,  микробиология основных пищевых продуктов;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; |
| готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  загрязнения |
| проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5  ПК6.1-6.6 | рассчитывать энергетическую ценность блюд; | пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания |
| рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; |
| составлять рационы питания для различных категорий потребителей |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  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 | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

**Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 час., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе

на практические занятия -21 часов.

самостоятельной работы обучающегося 41 часов.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов | |
| максимальной учебной нагрузки обучающегося | 123 | |
| Объем образовательной программы | 82 | |
| в том числе: | | |
| теоретическое обучение | 59 | |
| лабораторные занятия |  | |
| практические занятия | 21 | |
| самостоятельная работа | 41 | |
| Промежуточная аттестация дифференцированный зачет | | 2 |

**Содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. |
| Раздел 1 | Основы микробиологии в пищевом производстве | 24 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Тема 1.1  Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве | Содержание учебного материала | 2  2  2  2 |
| 1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. |
| 2. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. |
| 3. Физиология микроорганизмов. Состав клеток микроорганизмов. Питание микроорганизмов. Дыхание микробов. |
| 4. Процессы вызываемые микробами при производстве и хранении пищевых продуктов. Влияние условий внешней среды на микробы. |
| Тематика практических занятий | 4 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов | 2 |
| Тематика лабораторных работ |  |
| Изучение под микроскопом микроорганизмов | 2 |
|  | 1. Микрофлора почвы. Микрофлора воды. | 1 |  |
|  | 1. Микрофлора воздуха. Микрофлора тела человека. | 1 |  |
|  | 1. Микробиология мяса и мясных продуктов | 2 |  |
|  | 1. Микробиология рыбы и морепродуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов | 2 |  |
|  | 1. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология кисломолочных продуктов. | 2 |  |
|  | 1. Микробиология пищевых жиров, яиц и яичных продуктов. | 1 |  |
|  | 1. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки, зернопродуктов. | 1 |  |
|  | 1. Микробиологическая стойкость продукта при хранении. | 2 |  |
|  | Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений  Составить таблицу классификации микроорганизмов:  а) по способу питания,  б) по способу дыхания.  2. Реферат: Влияние биологических факторов на развитие микроорганизмов.  происхождения»  11. Разработать меры по профилактики глистных заболеваний. | 14 |  |
|  |
| Раздел 2 | Основы физиологии питания | 28 |  |
| Тема 2.1  Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания | Содержание учебного материала | 8 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, суточная потребность организма человека. | 2  2  2 |
| Основные пищевые вещества: витамины и витаминоподобные соединения, суточная потребность организма человека. |
| Основные пищевые вещества: минеральные вещества, вода, суточное потребление веществ организмом человека. |
| Тематика практических занятий |  |  |
| 1. Методика расчета белков, жиров. углеводов в продуктах питания. | 2 |
| Тема 2.2  Пищеварение и усвояемость пищи | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1.Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения | 2  2  1 | ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 2. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения |
| 3. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи |
| Тематика практических занятий |  |
| 1 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | 1 |
| Тема 2.3  Обмен веществ и энергии | Содержание учебного материала | 8 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс | 2  2 |
| Суточный расход энергии. Энергетический баланс оргаизма. |
| Тематика практических занятий |  |  |
| 1. Методика расчета суточного расхода энергии 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 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда | 2 |
| 2.Альтернативные теории о питании | 1 |
| 3.Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. | 2 |
| Тематика практических занятий |  |  |
| 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей | 1 |  |
|  | Самостоятельная работа обучающихся   1. Составить таблицу влияния белка, жиров и углеводов в организме на жизнедеятельность различных органов. 2. Составить таблицу сохранности витаминов при кулинарной обработке продуктов. Значение витаминизации пищи. 3. Начертить схему пищеварительного тракта. 4. Составить таблицу физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения. 5. Рассчитать суточный расход энергии в зависимости от видов деятельности. 6. Составить меню дневного рациона в зависимости от вида деятельности. 7. Составить меню дневного рациона для детского питания.   Составить таблицу калорийности основных продуктов питания. | 14 |  |
| Раздел 3 | Санитария и гигиена в пищевом производстве | 26 |  |
| Тема 3.1  Личная и производственная гигиена | Содержание учебного материала | 10 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. | 2 | ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 2.Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы | 2 |
| 3.Пищевые отравления микробного происхождения | 2 |
| 4.Пищевые отравления не микробного происхождения. | 2 |
| 5.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиен | 2 |
| Тема 3.2  Санитарно-гигиенические требования к помещениям | Содержание учебного материала | 10 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1.Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. | 2 |
| 1. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания | 2 |
| 3.Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. | 2 |
| 4.Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения | 2 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Тематика практических занятий |  |  |
| 1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся |  |  |
| 1. Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья  2. Разработать: Меры профилактики зооноз.  3.Составить схему пищевых отравлений.  4.Составить таблицу: « Классификация отравлений немикробного происхождения»  5. Составить схему: Виды порчи пищевых продуктов.  6. Разработать меры по профилактики глистных заболеваний. |  |  |
| Тема 3.3  Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов | 2 |
| Тема 3.4  Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 4 |  |
| . Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению  продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация | 2 |  |
| 2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции | 2 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
|  | Самостоятельная работа учащихся:  1.Составить кроссворд по теме: «Личная гигиена работников ПОП».  2. Разработать схему санитарного контроля за качеством готовой продукции.  3. Разработать правила отпуска обедов на дом.  4. Разработать таблицу: « Оценка готовой пищи»  5. Меры по профилактики глистных заболеваний.  6. Составить алгоритм мытья посуды ручным и механизированным способом.  7. Составить схему приготовления дезинфицирующих средств.  8.Составить кроссворд по теме: «Личная гигиена работников ПОП».  9. Разработать схему санитарного контроля за качеством готовой продукции.  10. Разработать схему последовательности уборки автотранспорта и тары для перевозки пищевых продуктов. | 13 |  |
|  | Дифференцированный зачет | 2 |  |
| Всего: | | 123 |  |

Литература для студентов.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Электронные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)

Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)

Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)

Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.standard.ru

Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

**ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров**

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

Планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5  ПК 6.1-6.6 | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;  осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  виды складских помещений и требования к ним;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором 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 | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов | |
| Максимальная нагрузка обучающихся | 123 | |
| Самостоятельная работа | 41 | |
| Объем образовательной программы | 82 | |
| в том числе: | | |
| теоретическое обучение | 62 | |
| лабораторные занятия | 18 | |
| практические занятия |  | |
| Промежуточная аттестация дифференцированный зачет | 2 |

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1.  Химический состав пищевых продуктов | Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. | 4 | ОК 1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Энергетическая ценность пищевых продуктов |
| Тема 2.  Классификация продовольственных товаров | Содержание учебного материала | 8 | ОК 1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Классификация продовольственных товаров. |
| 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. |
| 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); подготовка сообщений | 4 |
| Тема 3.  Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | Содержание учебного материала | 10 | ОК 1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |
| Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |
| Тематика лабораторных работ | 4 | ОК 1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.  2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. | 2  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 | 5 |  |
| Тема 4  Товароведная характеристика зерновых товаров | Содержание учебного материала | 10 | ОК 1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. |
| Условия и сроки хранения зерновых товаров |  |
| Тематика лабораторных работ | 2 | ОК 1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1.Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 5 |  |
| Тема 5.  Товароведная характеристика молочных товаров | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требованияк качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров |
| 2. Условия и сроки храения молочных товаров |
| Тематика лабораторных работ | 2 |  |
| 1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. |  |  |
| 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 | 3 |  |
| Тема 6  Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | Содержание учебного материала | 16 | ОК 1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных  продуктов |
|  |
| Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов |
| Тематика лабораторных работ | 4 | ОК 1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.  2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. |  |
| 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 | 9 |  |
| Тема 7.  Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов | Содержание учебного материала | 16 | ОК 1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. |
| Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов |
| Тематика лабораторных работ | 4 |  |
| 1. Органолептическая оценка качества мяса и птицы |  |  |
| 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 | 9 |  |
| Тема 8.  Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение |
| Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров |
| Самостоятельная работа обучающихся | 3 |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |
| Тема 9.  Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров | Содержание учебного материала | 4 | ОК 1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. |
| Условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров. |
| Тематика лабораторных работ | 2 |  |
| Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | 3 | ОК 1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |
|  | **Дифференцированный зачет** | 2 |  |
| Всего: | | 123 |  |

Литература для студентов

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Электронные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

<http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

**ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места**

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям,

входящим в профессию.

Планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5  ПК 6.1-6.6 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  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 | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальный объем учебной нагрузки для обучающихся | 129 |
| Объем образовательной программы | 86 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 60 |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | 24 |
| самостоятельная работа | - |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1 | Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания | 45 |  |
| Тема 1.1  Классификация и характеристика основных типов организаций питания | Содержание учебного материала | 4 | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |
| Тема 1.2  Принципы организации кулинарного и кондитерского производства | Содержание учебного материала | 26  4  2  2  2  2  2  2  2  2 | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. |
| Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов |
| Характеристика способов кулинарной обработки |
| Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. |
| Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях |
| Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. |
| Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе |
| Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции |
| Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания |
| Тематика практических занятий | 6 | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). | 2 |
| Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). | 2 |
| Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям) | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 15 |
| Раздел 2 | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства | 44 |  |
| Тема 2.1  Механическое оборудование | Содержание учебного материала | 3  1  1  1  1  1 | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации |
| Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации |
| Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий | 4 |
| 1.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. | 2 |
| 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |  |
| Тема 2.2  Тепловое оборудование | Содержание учебного материала | 8  2  1  2  1 | ОК 1-7, 9, 10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации |
| Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| Тематика практических занятий | 2 |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования | 1 |
| 2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. | 1 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 6 |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |
| Тема 2.3  Холодильное оборудование | Содержание учебного материала | 4 | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации |
| 2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| Тематика практических занятий | 2 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 14 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Раздел 3 | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства | 38 |  |
| Тема 3.1  Весо-измерительное оборудование | Содержание учебного материала | 16  2  4  2 | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Типы весов и их классификация. Требования, предъявляемые к торговым весам.  Весы настольные циферблатные моделей РН-2Ц13, РН-10Ц13. Правила установки весов. Правила эксплуатации весов. |
| Электронные весы и весовые комплексы. Весы электронные типа ВР. Правила эксплуатации весов. Последовательность работы на весах.  Электронные товарные весы модели ПВЭ-200. ПВЭ-500, ПВЭ-1ТМ. Весы электронные товарные модели ВТ-60, ВТ-160, ВТ-300. Правила эксплуатации весов модели ВТ. |
| Товарные весы. Правила эксплуатации товарных весов. Гири, меры объема |
| Надзор за измерительным оборудованием | 1 |
| Поверка измерительного оборудования. Уход за измерительным оборудованием. | 1 |
| Тематика практических занятий | 4 |
| Правила эксплуатации при работе на электронных весах. | 4 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | 4 |  |
| Тема 3.2  Контрольно- кассовые машины | Содержание учебного материала | 16  1  2  2  1  2  6 | ОК 1-7, 9, 10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| Способы расчета с покупателями. Документы регламентирующие применение ККМ. Регистрация ККМ. ОКА 102К-2 |
| Правила эксплуатации ККМ. Требования безопасности при эксплуатации ККМ. Обязанности кассира. |
| Классификация ККМ. Устройство ККМ. Основные режимы работы ККМ. Гири, меры объема |
| Проведение операций по платежным картам с использованием терминала в торгово-сервисном предприятии. PIN-пад VERIFONE 1000SE? VERI FONE VX 680. |
| Активные ККМ (POS-терминал), онлайн- касса. |
| Тематика практических занятий |
| POS-клавиатура | 2 |
| Работа в режиме регистрации (касса) | 2 |
| База данных (склад). | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 4 |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |
|  | Дифференцированный зачет | 2 |  |
| Всего: | | 129 |  |

Литература для студентов

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

[www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

**оп.04 «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 11 | проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;  ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;  -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;  применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;  применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | принципы рыночной экономики;  организационно-правовые формы организаций;  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  способы ресурсосбережения в организации;  понятие, виды предпринимательства;  виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;  нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;  основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  формы и системы оплаты труда;  механизм формирования заработной платы;  виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  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 | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  Оформлять бизнес-план  Рассчитывать размеры выплат по кредитам | Основы предпринимательской деятельности  Основы финансовой грамотности  Правила разработки бизнес-планов  Порядок выстраивания презентации  Виды кредитных банковских продуктов |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем  часов |
| Максимальный объем учебной нагрузки для обучающихся | 93 |
| Объем образовательной программы | 62 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 42 |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | 18 |
| самостоятельная работа | 31 |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности | | 45 |  |
| Тема 1.1  Принципы рыночной экономики | Содержание учебного материала | 20 |  |
| 1.Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами.  2.Основные направления социально-экономического развития России.  3. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация.  4. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов | 4 | ОК 1-ОК5, |
| ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Основные понятия рыночной экономики.  Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство.  Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение | 8 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования. | Содержание учебного материала | 25  4 |  |
| 1. Сущность предпринимательства, его виды. 2. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. 3. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. 4. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| 1. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). 2. Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. 3. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. 4. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. | 4 | ОК 1-ОК5, |
| ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| 1. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. 2. Правовое регулирование хозяйственных отношений. | 4 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |  |
| Практические занятия 1-2. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач) |  | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда | | 46 |  |
| Тема 2.1  Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения | Содержание учебного материала | 24 |  |
| 1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников |  | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 6 |  |
| Практические занятия 3. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора | 2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Практические занятия 4.Заполнение договора материальной ответственности работников.  Практическое занятие 5.Решение ситуационных задач по правовым вопросам | 2  2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 2.2.  Механизм формирования и формы оплаты труда | Содержание учебного материала | 24 |  |
| 1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| 2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| 3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 |  |
| Практические занятия 5-6. Расчет заработной платы при повременной форме оплаты труда  Практические занятия 7-8. Расчет заработной платы при сдельной форме оплаты труда | 4  4 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
|  | Дифференцированный зачет | 2 |  |
| Всего: | | 93 |  |

Литература для студентов

Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.]М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).

Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).

Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.

Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

Яковлев А.И.Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.

**ОП.05 «основы калькуляции и учета**

**в общественном питании»**

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5  ПК6.1-6.6 | -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  -составлять товарный отчет за день;  -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;  - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;  -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;  -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;  -принимать оплату наличными деньгами;  -принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчеты по платежам. | -виды учета, требования, предъявляемые к учету;  - задачи бухгалтерского учета;  -предмет и метод бухгалтерского учета;  -элементы бухгалтерского учета;  -принципы и формы организации бухгалтерского учета  - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;  - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;  - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;  - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;  - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;  - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;  - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.  - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;  -правила документального оформления движения материальных ценностей;  - источники поступления продуктов и тары;  -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,  реализованных и отпущенных това­ров;  -методику осуществления контроля за товарными запасами;  -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;  - порядок оформления и учета доверенностей;  - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  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 | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 96 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка** | 64 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 26 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 32 |
| Аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

Тематический план и содержание учебной дисциплины

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем дисциплины | Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1. Автоматизация расчетов.** | Содержание | 12 |
| Тема 1.1 История развития средств вычисления | Содержание | 4 |
|  | 1.История развития средств вычисления | 1 |
|  | 2. Классификация микрокалькуляторов. Устройство и технико- эксплуатационные характеристики микрокалькуляторов. | 1 |
|  | Внеаудиторная самостоятельная работа:  Подготовка информации на тему  « Развитие ЭВМ в России» в виде презентации.  Подготовка информации на тему  « Математики и средства вычислений» | 2 |
| Тема 1.2 Виды расчетов. | Содержание | 8 |
|  | 1. Арифметические операции и виды процентных вычислений.  А. Изложение нового материала  Б.Практическое задание | 2 |
|  | 2.Практическая работа « Решение задач на процентные вычисления» | 2 |
|  | Внеаудиторная самостоятельная работа:   1. Подготовить сообщение на тему   « История возникновения знака %»  2. Подготовить презентацию « Где применяются проценты» | 4 |
| **Раздел 2. Сборники рецептур .** | Содержание | 10 |
|  | 2.1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий  А. Изложение нового материала  Б. Практическое задание | 2 |
|  | Практическая работа « Расчет потерь при холодной и тепловой обработке сырья» | 4 |
|  | Внеаудиторная самостоятельная работа:  1.Провести сравнительный анализ потерь картофеля и моркови в зависимости от сезона ( весна, лето, осень, зима). Результаты выразить в диаграмме. | 4 |
| **Раздел 3.**  **Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания** | Содержание | 36 |
| Тема 3.1.  Ценообразование в общественном питании. | Содержание | 10 |
|  | 1.Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании.  А.Изложение нового материала  Б. Практическое задание | 2 |
|  | 1. Назначение плана-меню.   А. Изложение нового материала  Б. Практическое задание. | 2 |
|  | Практическая работа ««Составление плана-меню». | 2 |
|  | Внеаудиторная самостоятельная работа:   1. Составить план-меню для предприятий общественного питания 1, 2 и 3 наценочной категории. 2. Посетить в с. Гальбштадт все торгующие предприятия и предприятия общественного питания и определить виды цен. Результаты оформить в виде презентации. | 4 |
| Тема 3.2. Расчет необходимого количества сырья. | Содержание | 10 |
| . | 1.Расчет необходимого количества сырья. | 2 |
|  | .Практическая работа « Расчет необходимого количества» | 4 |
|  | Внеаудиторная самостоятельная работа:  1. Составление калькуляционных карточек (по определению необходимого количества сырья) для столовой ПЛ ННР | 4 |
| Тема 3.3. Калькуляция розничных цен. | Содержание | 16 |
|  | 1.Понятие термина «калькуляция». Составление калькуляционной карточки. Определение цены сырья. Определение сырьевого набора. Расчет торговой наценки и определение продажной цены блюда. | 2 |
|  | 2. Порядок определения продажной цены на блюдо, в состав которого входит несколько готовых блюд. | 2 |
|  | Практическая работа «Калькуляция розничных цен на продукцию собственного производства»  Практическая работа « Определение продажной цены на мучные кондитерские изделия» | 4  4 |
|  | Внеаудиторная самостоятельная работа:  1.Определение учетной и продажной цены блюд в столовой ПЛ ННР. | 4 |
| **Раздел 4.**  **Общая характеристика бухгалтерского учёта.** | Содержание | 18 |
| Тема 4.1. Организация учёта в общественном питании . | Содержание |  |
|  | 1. Понятие о бухучёте, задачи бухгалтерского учёта в общественном питании. | 4 |
|  | 2.Понятие о материальных ценностях, материальной ответственности, договор о материальной ответственности  Виды материальной ответственности  Бригада и индивидуальная, полная и ограниченная материальная ответственность | 4 |
|  | 3. Понятие о документах учёта, значение документов.  Классификация документов  Основные и дополнительные реквизиты документов | 4 |
|  | Практическая работа « Заполнения типового образца « Договор о материальной ответственности» | 2 |
|  | Внеаудиторная самостоятельная работа:  1. Посетить все ПОП в с. Гальбштадт и определить какие виды материальной ответственности используют на этих предприятиях. Результаты представить в виде презентации. | 4 |
| **Раздел 5.Учет сырья и готовой продукции на производстве .** | Содержание | 18 |
|  | 1.Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров. Требование- накладная | 2 |
| 2. Учет реализации и отпуска готовой продукции. Дневной заборный лист. | 2 |
| 3. Списание испорченных продуктов и готовых изделий. Акт о бое, порче, ломе | 2 |
| 4. Отчётность по продуктам, товарам и таре материально-ответственных лиц. Товарный отчет. Учет сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. Наряд-заказ. | 2 |
| Практические работы:  1. «Заполнение дневного заборного листа»   1. Составление «Товарного отчета»» | 2 |
|  | Практическая работа « Составление «Наряд-заказа» в кондитерском цехе» | 2 |
|  | Внеаудиторная самостоятельная работа:   1. На ПОП, где проходят производственную практику обучающиеся, собрать всю учетную документацию, отражающую работу производства. Результаты заполнить в таблице и сделать сравнительный анализ. 2. Ознакомится с системами оплаты труда работников на ПОП. Собрать данные по оплате и заполнить табель и сводно-расчетную ведомость. | 4 |
| Аттестация в форме дифференцированного зачета | | 2 |
| ИТОГО: | | 96 |

**лИТЕРАТУРА ДЛЯ СТУДЕНТОВ.**

Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).

Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

Электронные издания:

Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/>

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/>

"Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/>

Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152>/

Правила продажи отдельных видов товаров  (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утврждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.<http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/>

Правила розничной торговлитекст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.<http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/>

<http://economy.gov.ru>

<http://www.consultant.ru>

**ОП 06. Охрана труда**

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной**

**программы:** Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как

общепрофессиональная дисциплина .

Планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5  ПК 6.1-6.6 | -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;  -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. | -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  -обязанности работников в области охраны труда;  -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;  -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  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 | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем образовательной программы | 36 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 26 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 8 |
| Самостоятельная работа |  |
| Промежуточная аттестация : зачет | 2 |

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

Литература для студентов

Нормативные документы:

Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>

Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронны ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>й

Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».

Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»

Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный

Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

**ОП. 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | *Общие умения*  использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;  *Диалогическая речь*  участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  осуществлять запрос и обобщение информации;  обращаться за разъяснениями;  выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)  к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  завершать общение;  *Монологическая речь*  делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  кратко передавать содержание полученной информации;  в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.  *Письменная речь*  небольшой рассказ (эссе);  заполнение анкет, бланков;  написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.  *Аудирование*  понимать:  основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;  высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.  отделять главную информацию от второстепенной;  выявлять наиболее значимые факты;  определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.  *Чтение*  извлекать необходимую, интересующую информацию;  отделять главную информацию от второстепенной;  использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. | профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;  лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;  простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;  предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами und, aber;  имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.  артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.  имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.  Наречия в сравнительной и превосходной степенях.  Местоимения: указательные (dieser, dieses, diese) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные.  Глагол. Понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futur.  Дифференциальные признаки глаголов в  Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt,  Futur. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  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 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем**  **в часах** |
| **Максимальная нагрузка обучающихся** | **81** |
| **Объем образовательной программы** | **54** |
| практические занятия | 52 |
| самостоятельная работа |  |
| **Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет** | **2** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем в часах*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |  |
| ***Тема 1.***  ***Продукты питания и способы кулинарной обработки*** | ***Содержание учебного материала*** |  |  |
| Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки ).  Грамматический материал:  Местоимения: указательные (dieser, dieses, diese) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные - 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. | ***12*** | ***ОК 1-5,9,10*** |
| ***Тема 2.***  ***Типы предприятий общественного питания и работа персонала*** | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»  Грамматический материал:  - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. |
| ***Тема 3.***  ***Составление меню. Названия блюд*** | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»  **Г**рамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. |
| ***Тема 4.***  ***Кухня.Производственные помещения и оборудование*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственныепомещения»  **Г**рамматический материал:  Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. |
| ***Тема 5.***  ***Кухонная,сервировочная и барная посуда*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда»  Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futur. |
| ***Тема 6.***  ***Обслуживание посетителей в ресторане*** | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей.  Грамматический материал: указательные местоимения (dieser, dieses, diese) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные |
| ***Тема 7.***  ***Система закупок и хранения продуктов*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Г  Грамматический материал по теме: Времена группыPlusquamperfekt |
| ***Тема 8.***  ***Организация работы официанта и бармена*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена »  Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every. |
| ***Тема 9.***  ***Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд*** | ***Содержание учебного материала*** | ***8*** | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран»  Грамматический материал: Дифференциальные признаки глаголов в Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futur. |
|  | **Всего** | ***54*** |  |

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ СТУДЕНТОВ

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания

Englishforcookingandcatering : учеб. пособиедлястуд. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербаков

2. Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.-320с./

3. Г.И.Воронина, И.Г. Карелина. Немецкий язык, контакты: учебник для 10 – 11 кл.

общеобразоват. учреждений Книга для чтения. М. Просвещение- 2014 г.

4. Г.И.Воронина. Контрольные задания. Тесты. 10 – 11 класс.

Иностранный язык. Москва 200

**ОП.08 «безопасность жизнедеятельности»**

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в \_\_\_\_\_общепрофессиональный цикл\_\_\_\_\_\_\_\_

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У.1. - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

У.2.- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

У.3. - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

У.4.- применять первичные средства пожаротушения;

У.5.- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

У.6.- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

У.7.- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

У.8.- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

З.1. - 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;

З.2.- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

З.3.- основы военной службы и обороны государства;

З.4.-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

З.5.- способы защиты населения от оружия массового поражения;

З.6.- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

З.7.- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

З.8.-основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;

З.9. - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

З.10.- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа.

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 54 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 36 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 12 |
| контрольные работы | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 18 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета 1 | |

# **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплиныОП.06. Безопасность жизнедеятельности**

*наименование*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование глав и тем занятий** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | | | | **Объем часов** | |
| **1.** | **2** | | | | **3** | |
| **Глава 1.**  **Введение в дисциплину «Безопасность жизнедеятельности»** | | | | | **1** | |
|  | **Содержание учебного материала**  «Безопасность жизнедеятельности» как наука. Основные цели дисциплины «Безопасность жизнеде­ятельности». Задачи этой дисциплины. Определение среды обитания. Какая система образуется в результате взаимодействия чело­века. В каких случаях человек и окружающая его среда взаимодей­ствуют гармонично? Какие задачи решает человек в системе «человек—среда оби­тания»? Что такое биосфера? Чем отличается техносфера от биосферы?  Чему должно научиться человечество для обеспечения безопас­ности жизнедеятельности? | | | |  | |
| Тема 1.1 | Цели и задачи дисциплины, основные понятия и определения. | | | **1** | |
| **Глава 2.**  **Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях ЧС** | | | | | **1** | |
|  | **Содержание учебного материала**  Осуществление первоначальной оценки устойчивости функционирования объекта.  Мероприятия необходимые проводить для исследования и оценки потенциальной устойчивости функционирования объек­та экономики. Мероприятия для обеспечения защиты и жизнедея­тельности рабочих и служащих в условиях ЧС.  Мероприятия проводимые для обеспечения защиты основ­ных производственных фондов.  Подготовка производства к устойчивой работе в условиях ЧС.  Спасательные и ремонтно- восстановительные работы, которые проводятся для обе­спечения устойчивости работы объектов экономики.  Мероприятия для подготовки системы управления предприятия к функционированию в условиях НС.  Принципы организационно-экономи­ческого характера, которые важны для обеспечения устойчиво­го функционирования объектов экономики в условиях ЧС. | | | |  | |
| Тема 2.1. | Мероприятия и принципы обеспечения устойчивости работы объектов экономики. | | | **1** | |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся:**  Подготовить презентацию по изученным темам | | | | **1** | |
| **Глава 3. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности** | | | | | **1** | |
|  | **Содержание учебного материала**  Производственная среда. Вредный фактор и травмирующий. Физические опасности (негативные воздействия], ко­торые являются вредными для здоровья. Химические опасные негативные воздействия. Воздействия, формируемые в производственной деятельности.  Последствия воздействий профессиональных вредно­стей. Вредные и травмирующие факторы характерны для быта. Опасные проявления при пожаре в быту. Основные причины отравлений в быту. | | | |  | |
| Тема 3.1. | Последствия опасностей в профессиональной деятельности и в быту | | | **1** | |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся:**  Доклад: «Что такое опасность» | | | | **1** | |
| **Глава 4. Чрезвычайные ситуации мирного времени** | | | | | | **5** |
|  | **Содержание учебного материала**  Понятие «чрезвычайная ситуация». Признаки аварий. Характеристика основных катастроф.  Понятие стихийные бедствия. Классификация ЧС. Техногенные ЧС. Экологические ЧС.  Антропогенные ЧС. Социальные ЧС. ЧС по масштабам распространения и тяжести последствий. | | | |  | |
| Тема 4.1. | Характеристика ЧС техногенного характера | | | **1** | |
| Тема 4.2. | Терроризм и меры по его предупреждению | | | **1** | |
| Тема 4.3. | Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан | | | **1** | |
| Тема 4.4.. | **Практическая работа №1** по теме: Изучение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. | | | **2** | |
|  | **Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся**  Доклады: « Чрезвычайные ситуации», «Экологические ЧС», «Антропогенные ЧС», «Социальные ЧС». | | | **4** | |
| **Глава 5. Способы защиты населения от оружия массового поражения** | | | | | **5** | |
|  | **Содержание учебного материала**  Основные поражающие факторы ядерного взрыва. Очаг ядерного взрыва. Средства и способы защиты от поражающих факторов ядерного вооружения. Правила поведения в очаге ядерного пораже­ния. ХО, его состав, способах применения. Нервно -паралитические БТХВ.  БТХВ, при поражении которыми наблюдается период скрытого действия.  Способы защиты от БТХВ. Действия населения в зоне химического заражения.  Что входит в состав БО? Какие БПА используются для боевого применения?  Характерны е особенности (факторы) БО.  Основные средства защиты населения от БО и формы борьбы с эпидемиями.  Понятия о дезинфекции, дезинсекции и дератизация. Средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. | | | |  | |
| Тема 5.1. | Ядерное оружие и его поражающие факторы | | | **1** | |
| Тема 5.2. | Химическое оружие и его характеристика | | | **1** | |
| Тема 5.3. | Биологическое оружие и его характеристика | | | **1** | |
| Тема 5.4. | **Практическая работа №6** по теме:Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения | | | **2** | |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся**  Доклады: «Противогазы нового поколения», «Защитные костюмы», «Современные средства поражения» | | | | **3** | |
| **Глава 6. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны** | | | | | **5** | |
|  | **Содержание учебного материала**  Оповещение. Технические средства оповещения населения.  Действия населения, услышав завывание сирен и прерыви­стые гудки предприятий. Содержание речевая информация о ЧС.  Эвакуация. Эвакуационные органы, которые создаются для пла­нирования и организации эвакуации. Задачи сборного эвакуационного пункта. Способы и сроки проведения эвакуации.  Задачи решаемые АСДНР, проводимые в зонах ЧС. Аварийно -спасательным работы. Характеристика силам и средствам по ликвидации ЧС. | | | |  | |
| Тема 6.1. | Действия населения по сигналам оповещения | | | **1** | |
| Тема 6.2. | Эвакуация населения в условиях ЧС | | | **1** | |
| Тема 6.3. | Аварийно – спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС. | | | **1** | |
| Тема 6.4. | **Практическая работа №5** по теме:Применение первичных средств пожаротушения. | | | **2** | |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся**  Подготовить презентацию на тему: « Аварийно-спасательные работы» | | | | **3** | |
| **Глава 7. Основы обороны государства и воинская обязанность** | | | | | **2** | |
|  | **Содержание учебного материала**  Определения «национальная безопасности», «военная безопасность». Военная доктри­на Российской Федерации.  Понятие «воинская обязанность».  Правовая основа воинской обязанности и воен­ной службы в Российской Федерации.  Мобилизация, виды мобилизации. Понятие «военное положение» и «военное вре­мя».  Обязательная подготовка граждан к воен­ной службе. | | | |  | |
| Тема 7.1. | Национальная и военная безопасность Российской Федерации | | | **1** | |
| Тема 7.2. | Воинская обязанность | | | **1** | |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся**  Доклад: «Организационная структура вооруженных сил РФ». | | | | **1** | |
| **Глава 8. Организация и порядок призыва граждан на военную службу** | | | | | **2** | |
|  | **Содержание учебного материала**  Различия между службой по призыву и военной службой по контракту.  Права граждан по заключению контракта о прохождении военной службы.  Требования предъявляемые к гражданам, про­ходящим воинскую службу по контракту.  Сроки заключения контрактов о прохождении военной службы. Какие должности в ВС РФ для контрактников.  Нормативные акты для военнослужащих. Социально -экономические права военнослужа­щих.  Политические права и свободы военнослужащих. Военнослужащий должен знать свои права и обязанности. | | | |  | |
| Тема 8.1. | | Поступление на военную службу в добровольном порядке | | **1** | |
| Тема 8.2. | | Права и обязанности военнослужащих | | **1** | |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся**  Реферат: «Служба по контракту» | | | | **1** | |
| **Глава 9. Основные виды вооружения и военной техники** | | | | | **2** | |
|  | **Содержание учебного материала**  Виды бронетанковой техники. Боевые машины пехоты. Бронетранспортер БТР-80. Боевые разведывательные маши­ны.  Военное снаряжение. Виды военного снаряжения. Снаряжение в условиях ночного времени. «Средства жизнеобеспечения». Базовая персональная аптечка. | | | |  | |
| Тема 9.1. | Бронетанковая техника | | | **1** | |
| Тема 9.2. | Специальное военное снаряжение | | | **1** | |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся**  Реферат: Оружие на новых физическихпринципах. | | | | **1** | |
| **Глава 10. Основы первой помощи** | | | | | **11** | |
|  | **Содержание учебного материала**  Первая помощь.  Права по оказанию первой помощи.  Сущность первой помощи.  Принципы, которыми следует руководствоваться при оказании первой помощи.  Признаки жизни у пострадавшего.  Освоение приемов оказания первой помощи при кровотечениях.  Освоение приемов оказания первой помощи при различных видах травм.  Освоение основных способов искусственного дыхания. | | | |  | |
| Тема 10.1. | | | Первая помощь. | **1** | |
| Тема 10.2. | | | Права по оказанию первой помощи. | **1** | |
| Тема 10.3. | | | Сущность первой помощи. | **1** | |
| Тема 10.4. | | | Принципы, которыми следует руководствоваться при оказании первой помощи. | **1** | |
| Тема 10.5. | | | Признаки жизни у пострадавшего. | **1** | |
| Тема 10.6. | | | **Практическая работа № 7** | **2** | |
| Тема 10.7. | | | **Практическая работа № 8** | **2** | |
| Тема 10.8. | | | **Практическая работа № 9** | **2** | |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся**  Доклад: «Возможные травмы на во время работы на производстве» | | | | **1** | |
| **Глава 11 Промежуточная аттестация** | | | | | **1** | |
|  | Дифференцированный зачет | | | | 1 | |
| Итого: | Аудиторных занятий | | | | 36 | |
|  | Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся | | | | 18 | |
| Всего: |  | | | | 54 | |

**Рекомендуемая литература для студентов.**

Основные источники:

1. Косолапова **Н. В.**К715 Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб, пособие

для учреждений нач. проф. образования / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 144 с.

2. Косолапова Н.В. К715 Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреж­

дений сред. проф. образования / Н.В.Косолапова, Н.А.Про­копенко, Н. Л. Побежимова. —3-е изд., испр. — М.: Издатель­ский центр «Академия», 2015. — 288 с.

3. Косолапова Н.В.Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреж­

дений сред. проф. образования / Н.В.Косолапова, Н.А.Про­копенко, Н. Л. Побежимова. —6-е изд., испр. — М.: Издатель­ский центр «Академия», 2017. — 288 с.

4. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. –М.: Издательский центр «Академия», 2013

Дополнительные источники:

1. Общевоинские уставы Вооружённых Сил Российской Федерации. – М.: Эксмо, 2009. – 608 с.
2. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для общеобразоват. учреждений. –М.: изд-во «Просвещение», 2012
3. Научно – методический и информационный журнал ОБЖ Основы безопасности жизнедеятельности
4. Дуров В.А*.* Русские награды XVIII — начала XX в. / В.А.Дуров. – 2-е изд., доп. – М., 2005.
5. Дуров В.А.Отечественные награды / В.А.Дуров. — М.: Просвещение, 2005.
6. Петров С.В.Первая помощь в экстремальных ситуациях: практическое пособие / С.В.Петров, В.Г.Бубнов. – М., 2005.

Интернет - ресурсы:

[www.edu.ru](http://www.edu.ru) – портал Российское образование.

www.obzh.ru - образовательный портал

[0bj.ru](http://0bj.ru/) Основы безопасности жизнедеятельности, гражданская оборона, первая помощь

[alf-center.com](http://www.alf-center.com/alf/index.shtml) Охрана труда и промышленная безопасность (Санкт-Петербург)

[bezopasnost.edu66.ru](http://www.bezopasnost.edu66.ru/) Информация по обеспечению личной, национальной и глобальной безопасности. Нормативные документы, теория БЖ, наука, психология, методика, культура БЖ, электронная библиотека по БЖ

[bgd.udsu.ru](http://bgd.udsu.ru/) Информационно-образовательный портал по безопасности жизнедеятельности

[econavt.ru/bait](http://www.econavt.ru/bait/index.html) Электронный журнал "Без Аварий и Травм" (БАиТ) посвящен актуальным вопросам обеспечения безопасности жизнедеятельности в сфере производства и на автомобильном транспорте

[elib.ispu.ru/library/lessons/Diakov/index.htm](http://elib.ispu.ru/library/lessons/Diakov/index.htm/) КурслекцийпоБЖД

[gazeta.asot.ru](http://gazeta.asot.ru/) Безопасность Труда и Жизни. Сетевая версия газеты

[h-cosmos.ru](http://h-cosmos.ru/) Портал "Экология, Космос, Знание"

[hsea.ru](http://www.hsea.ru/) Документы и вакансии по охране труда и промышленной безопасности

[infoznak.ru](http://www.infoznak.ru/) знаки и таблички по технике безопасности и охране труда, плакаты по электробезопасности, знаки пожарной безопасности, журналы, уголки, плакаты по охране труда, перекидные устройства (Санкт-Петербург)

[kuhta.clan.su](http://kuhta.clan.su/) ОБЖ в школе

[novtex.ru/bjd](http://novtex.ru/bjd/) Журнал "Безопасность жизнедеятельности"

[ohrana-bgd.narod.ru](http://ohrana-bgd.narod.ru/) Охрана труда и БЖД

[otipb.ucoz.ru](http://otipb.ucoz.ru/) Справочник Охрана труда и пожарная безопасность

[rpohbv.ru](http://www.rpohbv.ru/) ФГУЗ «Российский Регистр Потенциально Опасных Химических и Биологических Веществ» Роспотребнадзора России

[school-obz.org](http://www.school-obz.org/) ОБЖ. Информационно-методическое издание для преподавателей

[trans-znak.ru](http://www.trans-znak.ru/) ЗНАКИ - предназначенные для охраны жизни людей (Санкт-Петербург)

**ОПД 09 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: -

раздел общепрофессиональных дисциплин.

**Данная программа способствует формированию**

**общих компетенций:**

**ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения.

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы, через написание рецензии, аннотации.

**ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 7.** Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

**ОК 8.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Общей целью образования в области физической культуры является формирование у учащихся устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к своему здоровью, целостном развитии физических и психических качеств, творческом использовании средств физической культуры в организации здорового образа жизни.

**В результате изучения физической культуры учащийся должен**:

**знать**

* о роли физической культуры в общекультурном профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;

**уметь**

* использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

Настоящая программа рассчитана на 80 часов.

Для успешного усвоения знаний и овладения навыками по учебной дисциплине «Физическая культура» преподаватель применяет элементы новых педагогических технологий: уровневой дифференциации, проблемного и коллективного обучения.

Программа учебной дисциплиныразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **54** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| в том числе: |  |
| Практические занятия | **33** |
| контрольные занятия | **3** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **18** |
| в том числе: |  |
| Домашние занятия. | **18** |
| Итоговая аттестация в форме *(зачета)* | |

СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД 09 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | | Объем часов |
|  | **Раздел №1 Практическая часть** | | **36** |
| Тема №1Легкая атлетика | **Содержание учебного материала:**  Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления. | | 7 |
| Урок №1 | Совершенствование техники высокого и низкого старта, стартового разгона. Т/Б |  |
| Урок № 2 | Бег на дистанцию 100 метров |
| Урок № 3 | Эстафетный бег 4х100м. |
| Урок № 4 | Равномерный бег на дистанцию 3000м. |
| Урок № 5 | Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги». |
| Урок № 6 | Метание гранаты весом 700 гр. |
| Урок № 7 | Выполнение контрольных нормативов. |
| **Виды учебной деятельности обучающихся:**  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): Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); сдача контрольных нормативов. | |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:**  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 | |  |
| **Формы организации учебных занятий:**  Практическое занятие. | |  |
|  | **Тема 2. Спортивные игры**. Баскетбол | |  |
| Тема №2. Баскетбол | **Содержание учебного материала:**  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. | | 12  . |
| Урок № 8 | Спортивная игра «Баскетбол» Перемещения. |  |
| Урок № 9 | Владение мячом. |
| Урок № 10 | Индивидуальные действия в нападении. |
| Урок № 11 | Тактика командных действий. |
| Урок № 12 | Спортивная игра «Волейбол» Перемещения. |
| Урок № 13 | Подачи: верхняя прямая и нижняя прямая |
| Урок № 14 | Тактика командных действий. |
| Урок № 15 | Индивидуальные действия игроков |
| Урок № 16 | Спортивные игры «Волейбол» Тренировочная игра. |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:**  Совершенствование, ловли и передач мяча.  Техника бросков мяча  Техника защитных и нападающих действий**.**  Выполнить презентацию. Методика судейства спортивной игры Баскетбол. | | 6 |
| **Виды учебной деятельности обучающихся**  Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временны х 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. | |
| **Формы организации учебных занятий:**  Практическое занятие | |  |
|  | **Тема 3Гимнастика** | |  |
| Тема №3  Гимнастика | **Содержание учебного материала:**  Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление | | 10 |
| Урок № 17 | Общеразвивающие упражнения. |  |
| Урок № 18 | Кувырок вперед, назад. |  |
| Урок № 19 | Кувырок вперед в глубину 60см |  |
| Урок № 20 | Упражнения на гибкость |  |
| Урок № 21 | Упражнения на координацию движения |  |
| Урок № 22 | Упражнения в висе и упоре. |  |
| Урок № 23 | Упражнения у гимнастической стенки |  |
| Урок № 24 | Силовые упражнения |  |
| Урок № 25 | Комплекс гимнастических упражнений №1 |  |
| Урок № 26 | Комплекс гимнастических упражнений №1 |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:**  Техника безопасности на занятиях гимнастикой – презентация. | | 6 |
| **Виды учебной деятельности обучающихся:**  Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнение в висах и упорах, упражнения у гимнастической стенки.Кувырок вперед, назад.  Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики | |  |
| **Формы организации учебных занятий:**  Практическое занятие | |
|  | Тема 4. Лыжная подготовка. | | 10 |
| Тема №4  Лыжная подготовка. | **Содержание учебного материала:**  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. | |  |
| Урок № 27 | Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. |
| Урок № 28 | Совершенствование перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные. |
| Урок № 29 | Преодоление подъемов и препятствий. |
| Урок № 30 | Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил. |
| Урок № 31 | Элементы тактики лыжных гонок: лидирование, обгон,финиширование. |
| Урок № 32 | Совершенствование тактики лыжных гонок. |
| Урок № 33 | Прохождение коротких дистанций. |
| Урок № 34 | Лыжные гонки |
| Урок № 35 | Аттестация в форме дифференцированного зачета |
| Урок № 36 | Аттестация в форме дифференцированного зачета |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа**  Совершенствование техники лыжного хода, выполнение комплексов упражнений на все группы мышц, воспитание выносливости.  Правила соревнований по лыжным гонкам. | | 5 |
| **Виды учебной деятельности обучающихся:**  Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные. Знание правил соревнований, техники безопасности при занятиях лыжным спортом. Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях. | |  |
|  | **Формы организации учебных занятий:**  Практическое занятие | |  |
| всего | | 36 часов |
| итого | | 54 часов |

# Рекомендуемая литература для студентов:

* **Основные источники:**

В.И.Лях «Физическая культура». М., Просвещение 2006

Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура 10—11 кл. — М., 2007.

Решетников Н.В. Физическая культура. — М., 2002.

Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб. пособия для студентов СПО. — М., 2005.

* **для преподавателей дополнительные источники:**

«Настольная книга учителя физической культуры». М., «Физкультура и спорт» 2015г.

Барчуков И.С. Физическая культура. — М., 2015.

Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2006.

Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: учебное пособие для студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. — Кострома, 2003.

Вайнер Э.Н. Валеология. — М., 2002.

Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. — М., 2002.

Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. — М., 2006.

Методические рекомендации: Здоровьесберегающие технологии в общеобразовательной школе / под ред. М.М.Безруких, В.Д.Сонькина. — М., 2002.

Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. — М., 2005.

**ОП 10 «Организация обслуживания ПОП»**

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образова­тельной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины естественно- научного профиля.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5  ПК 6.1-6.6 | - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.  - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей;  - организовывать подготовительный, основной и завершающий этапы обслуживания; | В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;  - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; - методы, формы, средства обслуживания;  - виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;  правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;  - особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;  - порядок предоставления различных услуг, 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.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  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 | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки студента 122 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часов;

Самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 122 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 82 |
| в том числе: |  |
| Практические работы | 19 |
| контрольная работа | 3 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 40 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета  (выполнение практической работы «Сервировка стола») 4 | |

**Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация обслуживания на ПОП»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование тем и разделов | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов. | Объем часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания |  | 59 |  |
| Тема 1.Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов. | Содержание учебного материала | 6 |  |
| Введение. | 2 | 1 |
| Основные понятия, правила и нормы. Методы и формы обслуживания | 2 |
|  | Практическая работа №1 «Подготовить рекламу ПОП» | 2 |  |
|  | Самостоятельная внеаудиторная работа:  1.Исследовательская работа. «Изучить работу по обслуживанию посетителей всех предприятий общественного питания с. Гальбштадт и их прорекламировать. | 4 |  |
| Тема 2. Подготовка к обслуживанию потребителей. Характеристика торговых помещений. | Содержание учебного материала | 24 | 2 |
| 1. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. | 1 |
| Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений. | 1 |
| Современный интерьер торгового зала, требования к нему. | 1 |
| Оборудование залов. Подготовка к обслуживанию потребителей Современные требования к мебели, способы расстановки мебели | 2 |
| Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде. | 2 |
| Порядок получения и подготовка столовой посуды, приборов. | 2 |
| Столовое белье: виды, назначение. Порядок получения и подготовка столового белья. | 2 |
| 4 Меню, виды меню, прейскуранты, оформление меню и прейскурантов. | 2 |
| Подготовка персонала к обслуживанию | 2 |
| Сервировка столов, виды сервировок. | 2 |
| В том числе практические работы. | 7  1  2  2  2 |
| 1.Составление акта на бой, лом, утраты посуды и приборов.  2.Приемы сервировки  3. Складывания салфеток.  4. Составить «Меню» для всех типов ПОП (с учетом наценочной категории) |
|  | Контрольная работа по темам 1-2 | 1 |  |
| Тема 3.Организация обслуживания потребителей в ресторанах | Содержание учебного материала | 10 | 2 |
| Технология обслуживания посетителей в ресторане | 2 |
| Основные элементы обслуживания в ресторанах. | 2 |
| Подача кулинарной продукции. Способы подачи блюд. закусок и напитков. Порционная подача блюд (общеевропейский способ). Подача блюд в стол ( русский способ). | 2 |
| Подача блюд в обнос (французский способ). Подача блюд с предварительным порционированием на подсобном столике (английский способ).Комбинированный способ. | 2 |
| В том числе практические работы |  |
| Практическое занятие : Произвести подачу блюд, используя различные способы. | 2 |
| Тема 4.Банкеты и приемы. | Содержание учебного материала | 19 | 2 |
| 1. Банкеты и приемы: определение, классификация. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. | 1 |  |
| 2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета проведения | 2 |
| 3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета. | 2 |
| 4. Дипломатический прием, особенности организации, виды | 1 |
| 5.Банкет-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения | 2 |
| 6. Банкет-коктейль. Назначение, особенности подготовки и проведения | 2 |
| 7. Банкет-чай. Назначение, особенности подготовки и проведения | 2 |
| 8. Комбинированные банкеты и приемы. | 2 |
| В том числе практические работы  1.Произвести сервировку стола для банкета, банкет- фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения.  2 Произвести сервировку стола для смешанного банкета коктейль-фуршет, банкет-чай. | 2  2 |
|  | Контрольная работа раздел 1 темы 3-4 | 1 |
| Раздел 2. Специальные виды обслуживания |  | 18 |
| Тема 1.Специальные формы услуг | Содержание учебного материала | 6  2 | 2 |
| 1.Обслуживание по типу «Шведский стол» .Услуги по организации питания участников конференций, фестивалей, форумов, совещаний. Услуги по организации питания в гостиницах. |
| 2.Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта, в аэропорту, авто пассажиров и на водном транспорте. В местах массового отдыха. | 2 |  |
| Практическая работа  1.Особенности обслуживания тематических мероприятий. Обслуживание новогоднего вечера. Особенности обслуживания свадеб | 2 |  |
| Тема 2.  Услуги по организации обслуживания иностранных туристов | Содержание учебного материала | 6  2 | 2 |
| 1.Виды иностранного туризма. Классы туристических документов |
| 2.Особенности организации питания иностранных туристов. | 2 |
| В том числе практические работы  1.Особенности питания туристов из различных стран (Германии, Австрии, Венгрии, Болгарии, Польши, Румынии, Чехии, Сербии, Англии, Франции, Италии и т.д.) | 2 |
| Тема 3.  Организация социального питания. | Содержание учебного материала | 3  1  1 | 2 |
| 1. Организация обслуживания рассредоточенного контингентов потребителей |
| 2.Организация питания студентов высших и средних учебных заведениях и общеобразовательных школах |
|  | 3.Организация диетического питания | 1 |
| Тема 4.  Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP обслуживание) | Содержание учебного материала | 4 |
| 1. Организация обслуживания гостей на высшем уровне | 1 |
| 2.Транширование: понятие, назначение, ассортимент блюд. Фламбирование : понятие, назначение, ассортимент блюд | 1 |
|  | 3. Кейтеринг, как вид обслуживания банкетов, праздничных вечеров для VIP-персон. | 1 |  |
|  | Контрольная работа раздел 2 «Специальные виды обслуживания | 1 |  |
| Дифференцированный зачет. | Выполнение практической работы (сервировка стола) | 4 | 3 |
|  | Всего: | 82 |  |
|  | Тематика внеаудиторной самостоятельной работы (домашние задания):  1.Изучение ГОСТ Р50762 «Услуги общественного питания. Классификация ПОП»  2.Изучение состояния потребительского рынка.  3.Иучение прогрессивных технологий обслуживания  4.Составление отчета по материалам экскурсии  5.Определение площади залов, необходимого количества мебели, расстановка мебели и столов в торговом зале, подбор внутреннего убранства, униформы официантов.  6.Расчет столового белья, посуды, приборов для ресторана, кафе, бара, в соответствии с нормами оснащения.  7.Составление рефератов, фотоальбомов по теме «Истрия появления и характеристика столовой посуды, приборов, белья».  8.Анализ меню предприятия. Оформление меню, карты вин в соответствии со стилем и тематикой предприятия. (по заданию преподавателя).  9.Отработка приемов подготовки посуды, приборов и сервировки стола на 1 персону.  10. Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом. (по заданию преподавателя).  11. Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с содержанием заказа, рекомендации вино-водочных изделий к блюдам по карте вин (по заданию преподавателя).  12. Подготовка реферата по теме «Правила этикета за столом»  13. Составление схем рассадки и обслуживания по протоколу определенного количества участников банкета.  14. Подготовка реферата по теме «Протокол и этикет для деловых людей»  15.Составление схем различных вариантов сервировки фуршетных столов стеклом, тарелками, приборами.  16. Расчет количества напитков, кулинарных и кондитерских изделий для приема-коктейля.  17.Составление схемы организации рабочего места бармена на приеме-коктейль.  18.Составление схем сервировки стола для банкета-чай.  19. Подготовка реферата по теме «Традиции чаепития в России, Англии, Франция, Японии»  20.Разработка тематического стола по одному из видов неофициального банкета.  21.Оформление схемы расстановки продукции на шведском столе.  22. Подготовка реферата по теме «Обслуживания пассажиров в пути следования железнодорожного, водного и воздушного транспорта»  23.Изучение рекомендаций подачи ликероводочных изделий и прохладительных напитков при обслуживании гостей на высшем уровне.  24. Подготовка реферата по теме «Факторы, влияющие на условия труда на ПОП»  25. Подготовка сообщений и рефератов по теме «Организация обслуживания потребителей по месту учебы и работы» | 40 |  |
|  | Всего: | 122 |  |

Рекомендуемая литература для студентов.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

ГОСТ Р 50647 «Общественное питание. Термины и определения».

ГОСТ Р 50762 «Общественное питание. Классификация предприятий»

ГОСТ Р 28-1 «Общественное питание. Требование к обслуживающему персоналу».

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП.

А.И. Здобнов, В.А.Цыганенко.-М: ИКТЦ «Лада», К: «Арий», 2009

УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Л.С. Кучер, Л.М.Шкуратова. Организация на предприятиях общественного питания - М: Деловая литература, 2002

2. Л.А.Панова Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах. - 2-е изд.-М.: «Дашков и Ко», 2005

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (13-е изд., стер.) учеб. Пособие. изд.-М.: «Академия» 2015

Дополнительная

Л.Л.Морозова. Кадры современных ПОП. Практическое руководство. С-П: «Актив», 2002

Уильям Л.Карл. Организация обслуживания на предприятиях массового питания. - М: Сирин, 2002

ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ

1.«Питание и общество»

2.«Хлебосол»

3.«Вопросы питания»

4.«Общепит. Бизнес и искусство»

5.«Ресторатор»

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

INTERNETРЕСУРСЫ

Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике htpp\\: [www.edu.ru/db/portal/sites/portal](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal)page.html

Федеральный портал «Российское образовани[е www. edu. ru](http://www.edu.ru/)

Федеральный портал « Информационно- коммуникационные технологии в образовании» htpp\\[: www. ict. edu. ru](http://www.ict.edu.ru/)

ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА

1.Персональный компьютер

**ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образова­тельной программы: дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины естественно- научного профиля.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

ЗНАТЬ:

основные понятия автоматизированной обработки информации;

общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных ма­шин и вычислительных систем;

состав, функции и возможности использования информационных и теле­коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления ин­формации;

базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

УМЕТЬ:

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преоб­разования и передачи данных в профессионально ориентированных инфор­мационных системах;

использовать в профессиональной деятельности различные виды программ­ного обеспечения, в том числе специального;

применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетен­ций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Общие и професси­ональные компе­тенции | Дескрипторы сфор- мированности (действия) | Уметь | Знать |
| ОК 01.  Выбирать способы решения задач про­фессиональной дея­тельности, примени­тельно к различным  контекстам. | Распознавание слож­ных проблемных си­туаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потреб­ности в информации. Осуществление эф­фективного поиска. Выделение всех воз­можных источников  нужных ресурсов, в  том числе неочевид­ных. Разработка де­тального плана дей­ствий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и ми­нусов полученного результата, своего плана и его реализа­ции, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном  контексте.  Анализировать зада­чу и/или проблему и выделять её состав­ные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необ­ходимую для реше­ния задачи и/или проблемы.  Составить план дей­ствия.  Определять необхо­димые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать состав­ленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоя­тельно или с помо­щью наставника). | Актуальный професси­ональный и социаль­ный контекст, в кото­ром приходится рабо­тать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессио­нальном и/или соци­альном контексте. Алгоритмы выполне­ния работ в профессио­нальной и смежных об­ластях.  Методы работы в про­фессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач.  Порядок оценки ре­зультатов решения за­дач профессиональной деятельности |
| ОК 02.  Осуществлять поиск, анализ и интерпрета­цию информации, необходимой для вы­полнения задач про­фессиональной дея­тельности. | Планирование ин­  формационного по­иска из широкого набора источников, необходимого для  выполнения профес­сиональных задач Проведение анализа полученной инфор­мации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную инфор­мацию в соответ­ствии с параметрами  поиска; | 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 | Номенклатура инфор­мационных источников  применяемых в про­фессиональной дея­тельности  Приемы структуриро­вания информации Формат оформления результатов поиска ин­формации |
|  | Интерпретация полу­ченной информации в контексте профес­сиональной деятель­ности | Оформлять результа­ты поиска |  |
| ОК 03.  Планировать и реали­зовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование акту­альной нормативно­правовой документа­цию по профессии (специальности) Применение совре­менной научной профессиональной терминологии Определение траек­тории профессио­нального развития и самообразования | Определять актуаль­ность нормативно­правовой документа­ции в профессио­нальной деятельности Выстраивать траек­тории профессио­нального и личност­ного развития | Содержание актуаль­ной нормативно­правовой документа­ции  Современная научная и профессиональная тер­минология  Возможные траектории профессионального развития и самообра­зования |
| ОК 04.  Работать в коллекти­ве и команде, эффек­тивно взаимодей­ствовать с коллегами, руководством, клиен­тами. | Участие в деловом общении для эффек­тивного решения де­ловых задач Планирование про­фессиональной дея­тельность | Организовывать ра­боту коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руковод­ством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной дея­тельности |
| ОК 05.  Осуществлять уст­ную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом осо­бенностей социаль­ного и культурного  контекста. | Грамотно устно и письменно излагать  свои мысли по про­фессиональной тема­тике на государ­ственном языке Проявление толе­рантность в рабочем коллективе | Излагать свои мысли  на государственном  языке  Оформлять докумен­ты | Особенности социаль­ного и культурного  контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06.  Проявлять граждан­ско-патриотическую позицию, демонстри­ровать осознанное  поведение на основе  общечеловеческих  ценностей. | Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация пове­дения на основе об­щечеловеческих цен­ностей. | 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.  Содействовать со­хранению окружаю­щей среды, ресурсо­сбережению, эффек­тивно действовать в чрезвычайных ситуа­циях. | Соблюдение правил экологической без­опасности при веде­нии профессиональ­ной деятельности; Обеспечивать ресур­сосбережение на ра­бочем месте | 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 ре- сур сосбережения. |
| ОК 09.  Использовать ин­формационные тех­нологии в професси­ональной деятельно­сти. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реа­лизации профессио­нальной деятельно­сти | 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.  Пользоваться про­фессиональной доку­ментацией на госу­дарственном и ино­странном языке. | Применение в про­фессиональной дея­тельности инструк­ций на государствен­ном и иностранном  языке.  Ведение общения на  профессиональные  темы | 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 |
| ОК 11.  Планировать пред- принимательскую деятельность в про­фессиональной сфе­ре. | Определение инве­стиционную привле­кательность коммер­ческих идей в рамках профессиональной деятельности  Составлять бизнесплан  Презентовать бизнес- идею. Определение источ­ников финансирова­нияПрименение грамот­ных кредитных про­дуктов для открытиядела | Выявлять достоин­ства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собствен­ного дела в профес­сиональной деятель­ности  Оформлять бизнес- план  Рассчитывать разме­ры выплат по про­центным ставкам кредитования | Основы предпринима­тельской деятельности Основы финансовой грамотности  Правила разработки бизнес-планов  Порядок выстраивания презентации  Кредитные банковские продукты |

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учеб­ной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;

практической работы обучающегося 66 часов

самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 150 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 100 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 66 |
| контрольные работы |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 50 |
| в том числе: |  |
| написать реферат «Автоматизированные системы управления» | 2 |
| написать реферат «Правовые и этические нормы информаци­онной деятельности человека» | 2 |
| создать таблицу (схему) на тему «Программное обеспечение компьютера» | 2 |
| создать кроссворд на тему «Компьютерные вирусы и антиви­русные программы» | 2 |
| построение диаграмм успеваемости в группе в табличном про­цессоре MS Excel | 2 |
| подготовка презентации MS Power Point «Моя профессия» | 4 |
|  |  |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета 2 | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование раз­делов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | | Количество  часов | Осваиваемые  элементы  компетенций |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Раздел 1 | Автоматизированная обработка информации | | 14 |  |
| Тема 1.1 Информация и информационные процессы | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 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. | 2 |
| Самостоятельная работа  Подготовка сообщений по темам:  Проблема информации в современной науке.  Представление числовой, символьной, графической информации. | | 2 |  |
| Тема 1.2. Технические средства  информационных  технологий | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1.Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Комплектации компьютерного рабочего места в со­ответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника. | 1-2 |
| Самостоятельная работа  Подготовка сообщений по темам:  Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров.  Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания.. | | 2 |  |
| Тема 1.3.  Информационные  системы | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1.Основные понятия, классификация и структура автомати­зированных информационных систем. Виды профессиональ­ных автоматизированных систем. | 2 |
| Практические занятия | | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1.Основы работы в программах оптического распознавания информации. Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант - плюс», «Гарант». | | 2 |
| Самостоятельная работа  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы | | 2 |  |
| Раздел 2 | Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | | 66 |  |
| Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 4 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1.Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения. Оформление страниц докумен­тов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. | 2-3 | 2 |
| 2.Шаблоны и стили оформления. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора | 2 |
| Практические занятия. | | 20 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1. Создание деловых документов в редакторе MS Word. | | 4 |
| 2. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы. | | 4 |
| 3. Создание шаблонов и форм. | | 4 |
| 4.Создание комплексных документов в текстовом редакторе. | | 4 |
| 5. Организационные диаграммы в документе MS Word. | | 4 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефе­рата по теме: Настольные издательские системы | | 9 |  |
| Тема 2.2 Технология обработки графической информации | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 4 |  |
| 1.Форматы графических файлов. Способы получения графи­ческих изображений - рисование, оптический (сканирова­ние). Растровые и векторные графические редакторы. | 2-3 | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| 2.Прикладные программы для обработки графической ин­формации (Например: [Microsoft Paint;](https://ru.wikipedia.org/wiki/Microsoft_Paint) Corel DRAW, Adobe Photoshop) | 2 |
| Практические занятия. | | 8 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1. Работа в Corel DRAW | | 4 |
| 2. Работа в Adobe Photoshop | | 4 |
| Самостоятельная работа  Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ | | 6 |  |
| Тема 2.3 Компьютерные презентации | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1.Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. | 2-3 |
|  | Практические занятия. | | 8 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение. | | 4 |
| 2. Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресто­рана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.. | | 4 |
| Самостоятельная работа  Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презента­ции по теме «Современные тенденции в оформлении блюд». | | 4 |  |
| Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 4 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1.Электронные таблицы, базы и банки данных, использова­ние в информационных системах профессионального назна­чения. Расчетные операции. | 2-3 | 2 |
| 2.База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. | 2 |
| Практические занятия. | | 12 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1. Организация расчетов в табличном процессоре MS Excel. | | 4 |
| 2. Подбор параметра. Организация обратного расчета. | | 4 |
| 3. Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета | | 4 |
| Самостоятельная работа  Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор мате­риала для создания базы данных профессиональной направленности | | 7 |  |
| Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 4 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1.Функциональное назначение прикладных программ. Спо­собы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. | 2-3 | 2 |
| 2.Составление и получение отчетов о деятельности рестора­на. Работа с калькуляционными карточками, меню, себесто­имостью. | 2-3 | 2 |
| Практические занятия | | 6 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1. Задачи оптимизации. Поиск решения. | | 2 |
| 2. Экономические расчеты в Excel | | 2 |
| 3. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, спи­сания). Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. | | 2 |
| Самостоятельная работа | | 7 |  |
|  | 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 | | 25 |  |
| Тема 3.1 Компьютерные сети.  Сеть Интернет. | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 6 |  |
| 1.Классификация сетей по масштабам, топологии, архитек­туре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компью­терных сетей. Преимущества работы в локальной сети. | 2 | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| 2.Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресур­сов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции | 1-2 | 2 |
| 3.Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Ин­тернете. Основы языка гипертекстовой разметки докумен­тов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперс­сылки, списки, формы.Основы проектирования Web - стра­ниц.. | 2-3 | 2 |
| Практические занятия | | 4 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1. Электронная почта | | 2 |
| 2. Встречи, контакты, возможности электронной почты. | | 2 |
| Самостоятельная работа  Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания. | | 6 |  |
| Тема 3.2 Основы  информационной и технической компьютерной без­опасности | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 4 | ОК 1-7, 9,10 |
| 1.Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Защита жесткого диска. | 1-2 | 2 |
| 2. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов. | 2 |
| Самостоятельная работа  Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов | | 5 |  |
| Всего: | | | 150 |  |

Рекомендуемая литература для студентов

Основные источники:

1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятель­ности: учебник/ Е. В. Михеева. - 3-е изд. стереотип. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 384 с. Гриф МинОбрНауки.

2. Оганесян, Курилова

Михеева Е. В. Практикум по Информационным технологиям в профессио­нальной деятельности: учебное пособие для сред. проф. образования / Е. В. Михеева- 3-е изд. стереотип. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.

256 с. Гриф МинОбрНауки.

Дополнительные источники:

Леонтьев В. П. «Новейшая энциклопедия персонального компьютера 2014,

М.: ОЛМА Медиа Групп, 2014. - 896 с.

Информационные технологии в профессиональной деятельности: Практи­кум по технологии работы на компьютере / под ред. Н.В. Макаровой. - 3-у изд. перераб. - М.: «Финансы и статистика», 2013. - 256 с. (высшие учебные заведения)

**ОП. 12 «Этика и психология профессиональной деятельности»**

Дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины

естественно – научного профиля.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- Соблюдать правила профессиональной этики;

-Применять различные средства, техники и приёмы эффективного общения в

профессиональной деятельности;

- Использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

- Выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;

- Налаживать контакты с партнерами, коллегами.

- Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- Основы профессиональной этики;

- Эстетику внешнего облика повара-кондитера;

- Психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара-кондитера;

- Механизмы взаимопонимания в общении;

- Техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;

- Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать общими компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональными компетенциями:

ПК. 01.Соблюдать правила профессиональной этики

ПК.02.Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности

ПК.03. Владеть различные средства, техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности

Рекомендованное количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося-36 часов:

теория - 18;

практика – 18;

самостоятельной работы обучающегося -18часа.

итоговая аттестация (зачет) - 1 час.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 54 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| в том числе: |  |
| Практические работы | 18 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 18 |
| Теоретические работы |  |
| Написать эссе « Культура поведения в моей жизни» | 1 |
| Написать эссе « Мой эмоциональный мир» | 1 |
| Подготовить реферат на тему «Виды общения». | 1 |
| Подготовить доклад на тему «Конфликты в сфере обслуживания ». | 1 |
| Составить блок-схемы конфликта, анализ причин его возникновения | 1 |
| Разработать способы разрешения конфликтов | 1 |
| Итоговая аттестация по предмету в форме зачета 1 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся. | | | | | | Объем часов | | Уровень освоения |
| 1 | 2 | | | | | | 3 | | 4 |
| Раздел 1.  Этика и культура поведения |  | | | | | | 3: | |  |
| Тема 1.1.  Деловой этикет и его принципы | Содержание учебного материала | | | | | | 2 | |  |
| 1 | | | Общие сведения об этической культуре. Профессиональная этика. Деловой этикет и его принципы; виды этикета: дипломатический, воинский, общегражданский (светский), деловой; принципы делового этикета. Основные заповеди делового этикета(по Дж.Ягеру) ПК 1., ПК 2. ОК 6., ОК 8. | | | 1,2 |
| Тестирование: Мораль, этика: категории этики, нормы морали, моральные принципы и нормы | | | | | | 1 | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся:  Написать эссе «культура поведения в моей жизни» | | | | | | 1 | |  |
| Практические занятия: | | | | | | 2: | |  |
| 1. Семинар на тему «Культура речи»  2. Практические занятия: Составление рекомендаций по основным требованиям, предъявляемым к внешнему виду работников общественного питания. | | | | | | 1  1 | |  |
| Раздел 2.  Личность и её индивидуальные особенности |  | | | | | 2: | |  | |
| Тема 2.1.  Введение в психологию | Содержание учебного материала | | | | | 2 | |  | |
| 1 | | Личность и индивидуальность. Ценности и потребности человека. Эмоциональный мир личности. Понятие темперамента и его типы. Связь темперамента с типом высшей нервной деятельности.( ПК 2., ПК 3.ОК 3, ОК 6.) | | | 2 | |
| Практические занятия: | | | | | 8: | |  | |
| Практические занятия:  1. Выявление типа темперамента  2. Тренинг по предупреждению и снятию стресса  в процессе делового общения.  3. Психологический практикум: определение самооценки (адекватной, завышенной и заниженной).  4. Практическое занятие: Комплекс неполноценности. Влияние самооценки на поведение. | | | | | 2  2  2  2 | |  | |
| Самостоятельная работа обучающихся:  Написать эссе «Мой эмоциональный мир». | | | | | 1 | |  | |
| Раздел 3  Психологические аспекты делового общения |  | | | | | 2: | |  | |
| Тема 3.1.  Общение – основа человеческого бытия | Содержание учебного материала | | | | | 2 | |  | |
| 1. | Классификация общения: непосредственное и опосредованное; прямое и косвенное. Межличностное общение: императивное, манипулятивное и диалогическое. Функции общения.Виды общения. Структура общения.( ПК 4.ОК 6.) | | | | 2 | |
| Практические занятия: | | | | | 6: | |  | |
| 1. Практические занятия: Выявление типа темперамента.  2. Практическое занятие: Факторы превосходства, привлекательности.  3. Практическое занятие: Типичные искажения представлений о другом человеке: эффект ореола, эффект проекции, эффект первичности и новизны.  4. Тренинг по предупреждению и снятию стресса  в процессе делового общения. | | | | | 1  2  2  1 | |  | |
| Контрольная работа:  Общение как коммуникация | | | | | 1 | |  | |
| Самостоятельная работа обучающихся  Подготовить реферат на тему «Виды общения». | | | | | 1 | |  | |
| Раздел 4  Конфликты в деловом общении |  | | | | | 2: | |  | |
| Тема 4.1  Конфликт и его структура | Содержание учебного материала | | | | |  | |
| 1 | | | | Понятие конфликта , типы конфликта, структура конфликта. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях. ( ПК 4., ПК 5.ОК 6.) | 1 | | 2 | |
| Практические занятия: | | | | | 2: | |  | |
| 1. Упражнение по разрешению внутриличностного конфликта. | | | | |  | |  | |
| Самостоятельная работа обучающихся:  Подготовить доклад на тему «Конфликты в сфере обслуживания».  Составить блок-схему конфликта, анализ причин его возникновения.  Разработать способы разрешения конфликтов | | | | | 3:  1  1  1 | |  | |
| Зачёт | | | | | 1 | |  | |

Рекомендуемая литература для студентов

Основные источники:

Для обучающихся

Г.М. Шеламова «Деловая культура и психология общения» 2013 Рекомендовано

ФГУ «ФИРО» № 124 от 28 апреля 2009 г.

12. Г.М. Шеламова «Деловая культура и психология общения»2008 Допущено Министерством образования и науки РФ

13. Г.М. Шеламова «Этикет делового общения» 2008 Допущено Министерством образования и науки РФ

Для преподавателей

Г.М. Шеламова «Деловая культура и психология общения» 2013

Г.М. Шеламова «Этикет делового общения» 2008

Дополнительные источники:

ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

Электронные ресурсы:

- http://pedsovet. org

- http://zavuch. ru

6.3.Профессиональные модули

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для

блюд, кули­**нарных изделий разнообразного ассортимента**

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | -Подготовки, уборки рабочего места;  - к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  -обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  -приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  -ведения расчетов с потребителями |
| уметь | -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  - распознавать недоброкачественные продукты;  -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом);  -подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  -владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  -проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов |
| знания | требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

**Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего – 367 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 224 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 149 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 74 часов;

учебной практики и производственной практики – 144 часов.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем  образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Самостоятельная работа |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | в том числе | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов |
| ПК 1.1.-1.4.  ОК01-07, 09 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **41** | **41** | 18 | - | - | 20 |
| ПК 1.1.-1.4  ОК 01-07, 09,10 | **Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | **108** | **108** | 65 | - | - | 54 |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | **144** |  |  | **72** | **72** |  |
|  | **Всего:** | **367** | **149** | **83** | **72** | **72** | **74** |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,**  ***лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | **Объем в часах** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.***  Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | ***61*** |
| ***МДК. 01.01.***  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | | ***61*** |
| ***Тема 1.1.***  *Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них* | ***Содержание*** | ***8*** |
| 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. | ***4*** |
| 1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). 2. Правила составления заявки на сырье. 3. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |
| ***Практическое занятие 1.*** Составление заявки на сырье | ***2*** |
|  | ***Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | ***4*** |
| ***Тема 1.2.***  *Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов* | ***Содержание*** | ***17*** |
| 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | ***13*** |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов |
| 1. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** |
| ***Практическая работа 2-3***Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | *4* |
|  | ***Практическое занятие 4.***Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | *2* |
|  | ***Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы***   1. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.   2.Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.   1. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. | *4* |
| ***Тема 1.3.***  *Организация и техническое оснащение работ по обработкерыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них* | ***Содержание*** | ***18***  ***12*** |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. |
| 1. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***4*** |
| ***Практическое занятие 5.*** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.  ***Практическое занятие 6.*** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки. | *4* |
|  | ***Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы***   1. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 2. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 3. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 4. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | *6* |
| ***Тема 1.4.***  *Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них* | ***Содержание*** | ***18*** |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | ***12*** |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них |
| 1. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** |
| ***Практическое занятие 7.*** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | ***2*** |
| ***Практическое занятие8.*** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | ***2*** |
| ***Практическое занятие 9.*** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера | ***2*** |
|  | ***Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы***   1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | ***6*** |
| **Раздел модуля 2.**  **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | | ***162*** |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | ***162*** |
| ***Тема 2.1***  *Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов* | ***Содержание*** | ***10*** |
| 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов |
| 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов |
| 1. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** |
| **Лабораторная работа 1.** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | ***2*** |
| **Лабораторная работа 2.** Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) | ***4*** |
| ***Тема 2.2.***  ***Художественное вырезание из овощей.*** | **Содержание** | ***36*** |
| 1. **Основы карвинга.**   Инвентарь, инструменты. Простейшие элементы карвинга из овощей (гирлянды, кольца, банты, листья). | 1 |
| 1. **Сложные элементы карвинга.**   Вырезание цветов ( георгины простые, античные розы, кувшинки, рождественские звезды, подсолнухи). | 1 |
| **3. Вырезание фигурок из овощей и крупных плодов.**  Мышки, птички, цыплята, поросята, пингвины, лебеди, кот, арбуз с цветком плюща, декоративная тыква. | 1 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ:** | **35** |
| 1. **Практическое занятие**: «Просмотр DVD фильма» | **2** |
| 1. **Лабораторная работа 3,4,5,6,7,8.9**«Художественное вырезание из овощей и плодов». | **28** |
| 1. **Зачет. Практическое занятие:** «Составить композицию из вырезанных овощей и плодов» | **3** |
| ***содержание*** | **22** |
|  | ***Содержание*** | **8** |
| ***Тема 2.3.***  *Обработка, подготовка рыбы и нерыбного водного сырья.,* | 1. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья | ***1*** |
| 1. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. | ***2*** |
| 1. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения | ***1*** |
|  | 1. **Лабораторная работа 10.** Обработка рыбы с костным скелетом | ***2*** |
|  | 1. **Лабораторная работа 11.** Обработка нерыбного водного сырья | ***2*** |
| ***ема 2.4.***  *Приготовление полуфабрикатов из рыбы* | ***Содержание*** | ***14*** |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. | ***2*** |
| 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. Подготовка рыбы к фаршированию. | ***2*** |
| 1. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | ***2*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***8*** |
| **Лабораторная работа 12.** Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | ***4*** |
| **Лабораторная работа13**. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы. | ***4*** |
| ***Тема 2.5***  *Обработка, подготовка*  *мяса, мясных продуктов* | ***Содержание*** | ***10*** |
| 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. | ***2*** |
| 1. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. | ***1*** |
| 1. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. | ***5*** |
| 1. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение |  |
|  | 1. **В том числе практических занятий и лабораторных работ**   Практическое занятие: «Экскурсия на мясокомбинат» | ***2*** |
| ***Тема 2.6***  *Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов* | ***Содержание*** | ***14*** |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. | ***8*** |
| 1. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** |
| ***Лабораторная работа 14.*** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | ***2*** |
| ***Лабораторная работа 15.*** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без | ***4*** |
| ***Тема 2.7***  Обработка домашней птицы, дичи, кролика | ***Содержание*** | ***4*** |
| 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. | ***4*** |
| 1. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение*.* |
| ***Тема 2.8***  Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | ***Содержание*** | ***12*** |
| 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | ***4*** |
| 1. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***8*** |
| ***Лабораторная работа 16.***  Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | ***4*** |
| ***Лабораторная работа 17.***  Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | ***4*** |
| ***Рекомендуемая тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | | ***54*** |
| ***Учебная практика ПМ 01***  **Виды работ:**   1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | | ***72*** |
| ***Производственная практика ПМ 01***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. 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. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | | ***72*** |
| ***Всего*** | | ***367*** |

**Рекомендуемая литература для студентов**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВПД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Практический опыт | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. |
| Умения | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Знания | Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего – 636 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;

учебной практики и производственной практики – 396 часов.

Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах |
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | | 32 |
| МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | 32 |
| Тема 1.1.  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | Содержание |  |
| Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.  Классификация, характеристика способовнагрева, тепловой кулинарной обработки.  Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 4 |
| Тема 1.2.  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | Содержание | 10 |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | 2 |
| Практическое занятие 2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.  Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов | 2  2 |
| Тема 1.3.  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | Содержание | 8 |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов. | 2 |
| Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, мучной пассировки и горячих соусов.. | 2 |
| Тема 1.4.  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Содержание | 10 |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.  Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | 2 |
| Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.  Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей | 4 |
| Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  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.  Сборинформации, в том числе с использованием Интернет оновыхвидахтехнологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 16 |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | | 24 |
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 24 |
| Тема 2.1.  Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | Содержание | 2 |
| Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров |
| Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров |
| Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требованийк безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос |
| Тема 2.2.  Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | Содержание | 8 |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов |
| Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам |
| Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса |
| Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями |
| Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента | 4 |
| Тема 2.3.  Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | Содержание | 8 |
| Супы-пюре:ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента | 4 |
| Тема 2.4.  Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | Содержание | 6 |
| Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения |
| Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов | 4 |
| Примерная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  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.  Сборинформации, в том числе с использованием Интернет оновыхвидахтехнологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 12 |
| Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | | 12 |
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 12 |
| Тема 3.1.  Классификация,  ассортимент, значение в питании горячих соусов | Содержание | 2 |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. |
| Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства |
| Тема 3.2.  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | Содержание | 6 |
| Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам |
| Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусовгрибного, молочного, сметанного и их производных |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства |
| Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции | 2 |
| Тема 3.4.  Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | Содержание | 2 |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках |
| Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов |
| Тема 3.5.  Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | Содержание | 2 |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов |
| Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусовсладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов |
| Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сборинформации, в том числе с использованием Интернет основыхвидахтехнологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 6 |
| Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | | 24 |
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 24 |
| Тема 4.1.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | Содержание | 16 |
| Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов |
| Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.Хранение готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования |
| В том числе лабораторных и практических занятий | 12 |
| Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов | 4 |
| Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов | 4 |
| Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов | 4 |
| Тема 4.2.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | Содержание | 8 |
| Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. |
| Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. |
| Правила варки каш. Расчетколичества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов |
| Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Правила варки макаронных изделий. Расчетколичества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовыхи макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования |
| В том числе лабораторных занятий | 4 |
| Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | 4 |
| Примерная тематика самостоятельной учебнойработы при изучении раздела 1  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сборинформации, в том числе с использованием Интернет оновыхвидахтехнологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 12 |
| Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | | 12 |
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 12 |
| Тема 5.1.  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | Содержание | 4 |
| Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра |
| Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. |
| Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра |
| Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения |
| Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| В том числе практические занятия | 2 |
| Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов | 2 |
| Тема 5.2.  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | Содержание | 8 |
| Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. |
| Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста |
| Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| В том числе практических и лабораторных занятий | 4 |
| Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки | 4 |
| Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сборинформации, в том числе с использованием Интернет оновыхвидахтехнологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 6 |
| Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | 20 |
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 20 |
| Тема 6.1.  Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание | 4 |
| Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья |
| Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. |
| Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа |
| Тема 6.2.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание | 16 |
| Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) |
| Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 12 |
| Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы | 4 |
| Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы | 4 |
| Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья | 4 |
| Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сборинформации, в том числе с использованием Интернет основныхвидахтехнологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 10 |
| Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | | 36 |
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 36 |
| Тема 7.1.  Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | Содержание | 6 |
| Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями |
| Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа |
| Тема 7.2.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | Содержание | 18 |
| Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) |
| Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| В том числе практических и лабораторных занятий | 8 |
| Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде | 4 |
| Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде | 4 |
| Тема 7.3.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | Содержание | 12 |
| Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) |
| Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  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 |
| В том числе практических и лабораторных занятий | 4 |
| Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика | 4 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сборинформации, в том числе с использованием Интернет основныхвидахтехнологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 18 |
| 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.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (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 блюд, кулинарных изделий, закусок.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусокс учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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 готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых горячих 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.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, 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 кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | 144 |
| Производственная практика (концентрированная) 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых супов, 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 замораживаниеготовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | 252 |

Рекомендуемая литература для студентов.

Печатные издания:

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд.- М.: Академия, 2013. – 416 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. 240 с.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Профессиональные компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Практический опыт | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. |
| Умения | рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| Знания | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

**Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

всего – 372 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 128 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 64 часов;

учебной практики и производственной практики – 180 часов.

СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1. Структура профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1) |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
| Обучение по МДК, час. | | | Практики | |
| всего,  часов | В том числе | | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов | |
| ПК 3.1.-3.6  ОК | Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 48 | 32 | 10 | | - | - | 16 |
| ПК 3.1., 3.2 | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд изакусок разнообразного ассортимента | 144 | 96 | 44 | | - | - | 48 |
| ПК 3.1-3.6 | Учебная и производственная практика | 180 |  | | | 72 | 108 | - |
|  | Всего: | 372 | 128 | 54 | \* | 72 | 108 | 64 |

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах |
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 32 |
| МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | 32 |
| Тема 1.1.  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | Содержание | 6 |
| Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании | 2 |
| Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях | 2 |
| Расчет с посетителями | 1 |
| Состав, структура помещений и требования к ним. Требования к рабочим местам | 1 |
| Тема 1.2.  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Содержание | 26 |
| Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. | 2 |
| Организация и техническое оснащение рабочих мест | 1 |
| Виды, назначение технологического оборудования. | 2 |
| Виды, назначение технологического оборудования | 2 |
| Правила безопасной эксплуатации оборудования |  |
| Система ХАСС на предприятиях общественного питания | 2 |
| Оценка качества полуфабрикатов. Контроль качества продукции | 1 |
| Методы контроля безопасности продуктов | 1 |
| Правила подачи холодных блюд и закусок | 2 |
| Правила подачи горячих закусок. | 1 |
| Инновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации готовой продукции. | 1 |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 10 |
| Практическое занятие 1.Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | 2 |
| Практическое занятие 2.Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера. | 2 |
| Практическое занятие 3. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки. | 2 |
| Практическое занятие 4. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования, предназначенного для хранения подготовленных продуктов,п/ф, готовых холодных блюд: аппарат для вакуумирования. | 2 |
|  | Практическое занятие 5 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования, предназначенного для хранения подготовленных продуктов,п/ф, готовых холодных блюд: холодильных шкафов и шкафа ШОК. | 2 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 16 |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента | | 96 |
| МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 96 |
| Тема 2.1.  Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | Содержание | 14 |
| Виды, пищевая ценность и качество сырья. | 1 |
| Товароведно- технологическая характеристика плодоовощных товаров | 1 |
| Товароведно- технологическая характеристика рыбы, нерыбных объектов водного промысла и рыбных товаров | 1 |
| Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров | 1 |
| Товароведно- технологическая характеристика молока и продукции его переработки, пищевых жиров. | 1 |
| Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок | 2 |
| Условия хранения холодных блюд и закусок и температурный режим порционирования | 1 |
|  | Характеристика, правила выбора, основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, для 2холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам (уксусы, растительные масла, специй и т.д) | 2 |
|  | Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т. | 2 |
|  | Рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение холодных соусов и заправок. Требования к качеству холодных соусов. | 2 |
| Тема 2.2.  Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | Содержание | 22 |
| Общие правила приготовления и подача салатов и винегретов. Актуальные направления в приготовлении салатов. | 1 |
| Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск | 1 |
| Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск | 1 |
| Салаты из рыбы и морепродуктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск | 1 |
| Салаты-коктейли (закусочные и десертные салаты): ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. | 2 |
| Салаты из мяса и птицы: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск | 1 |
| Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов из свежих и варенных овощей, рыбы, мяса, салатов-коктейлей | 1 |
| Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска салатов сложного приготовления. | 2 |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 8 |
| Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдью | 4 |
| Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 4 |
|  | Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск сложных салатов из свежих и вареных овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 4 |
| Тема 2.3.  Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | Содержание | 24 |
| Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых и горячих бутербродов | 2 |
| Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve | 1 |
| Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: канапе, корзиночки, валованы с различными наполнителям | 2 |
| Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов | 1 |
| Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из яиц. | 2 |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 16 |
| Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |
|  | Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |
|  | Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |
|  | Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |
| Тема 2.4.  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы | Содержание | 22 |
| Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки | 1 |
| Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) | 1 |
| Приготовление, оформление и отпуск фаршированных и заливных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. | 2 |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 16 |
| Лабораторная работа 8.Приготовление, оформление и отпуск простых и сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |
| Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |
| Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |
| Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск простых и сложных холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |
| 2.5.Украшение для холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых, семечковых фруктов и экзотических плодов | Содержание | 14 |
|  | Украшение холодных блюд и закусок из цитрусовых и экзотических плодов. | 2 |
| Украшение холодных блюд и закусок из косточковых, семечковых фруктов. | 2 |
| Украшение холодных блюд и закусок из овощей, яиц, сливочного масла и желе | 2 |
| Подбор гарниров, соусов, заправок для холодных блюд и закусок. Оформление тарелки | 2 |
| Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок | 2 |
| Приготовление сложных горячих закусок. | 2 |
| Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок сложного приготовления | 2 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 48 |
| Учебная практика по ПМ.03  Виды работ:  Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.  Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями  Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.  Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | | 72 |
| Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03  Виды работ:  Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.  Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями  Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.  Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.  Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.  Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | | 108 |
| Всего | | 372 |

Рекомендуемая литература для студентов

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд.- М.: Академия, 2013. – 416 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016 -320 с.

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

4.2.2. Электронные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.1.2. Профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Практический опыт | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями |
| Умения | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| Знания | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

всего 288 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 48 часов;

учебной практики и производственной практики – 144 часов.

СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1. Структура профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Самостоятельная работа[[2]](#footnote-2) |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | учебная | производственная  часов |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |
| ПК 4.1-4.6  ОК1-7, 9,10 | Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 48 | 32 | 8 |  | - | 16 |
| ПК 4.2.-4.3  ОК1-7, 9,10 | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 58 | 39 | 18 |  |  | 19 |
| ПК 4.4.-4.5  ОК1-7, 9,10 | Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | 38 | 25 | 10 |  |  | 13 |
| ПК 4.1-4.6 | Учебная и производственная практика | 144 | - | | 72 | 72 |  |
|  | Всего: | 288 | 96 | 36 | 72 | 72 | 48 |

\3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах |
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 32 |
| МДК. 04.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 32 |
| Тема 1.1.  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | Содержание |  |
| Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.  Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.  Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | 10 |
| Тема 1.2.  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | Содержание | 14 |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительныхприборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, 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 сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации |
| практических занятий и лабораторных работ | 8 |
| Практическое занятие 1-2.  1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.  2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | 4 |
| Практическое занятие 3-4.  3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих ладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.  Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих дсладких блюд, напитков | 4 |
| Примерная тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  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.  Сборинформации, в том числе с использованием Интернет оновыхвидахтехнологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 16 |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов | | 39 |
| МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента | | 39 |
| Тема 2.1.  Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Содержание | 19 |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. |
| 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 8 |
| Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования | 4 |
| Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | 4 |
| Тема 2.2.  Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | Содержание | 20 |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). |
| Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированныхфруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 10 |
| Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | 2 |
| Лабораторная работа 3.. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.) | 4 |
| Лабораторная работа 4.. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов вт.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | 4 |
| Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  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.  Сборинформации, в том числе с использованием Интернет оновыхвидахтехнологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 19 |
| Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | | 25 |
| МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента | | 25 |
| Тема 3.1  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | Содержание  Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков . | 11 |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков(свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. |
| 4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | 4 |
| Тема 3.2  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | Содержание | 14 |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков(чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. |
| 4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | 2 |
| Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента | 4 |
| Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работаснормативной 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 разнообразного ассортимента.  Сборинформации, в том числе с использованием Интернет оновыхвидахтехнологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 13 |
| 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 сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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 выходахолодных 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 сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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, безопаснаяэксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков 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 сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, 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 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 | | 72 |
| 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 сладких блюд. десертов, напитков 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 для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков 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 замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | 72 |
| Всего | | 288 |

Рекомендуемая литература для студентов

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

Потапова И.И. Калькуляция и учет :учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

4.2.1. Электронные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

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

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности - Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортиментаи 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессиидолжен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь

|  |  |
| --- | --- |
| Практический опыт | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;  приготовлении, хранении фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;  подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  ведении расчетов с потребителями |
| Умения | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности |
| Знания | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |

**Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

всего 600 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160часа;

самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;

учебной практики и производственной практики – 360 часов

СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

* 1. Структура профессионального модуля

**СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Самостоятельная работа[[3]](#footnote-3) |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | Учебная | Производственная |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |
| ПК 5.1.-5.5  ОК1-7,9,10 | Раздел модуля 1.Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 48 | 32 | 10 | - | - | 16 |
| ПК 5.1., 5.2  ОК1-7,9,10 | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 42 | 28 | 8 | - |  | 14 |
| ПК 5.1., 5.2, 5.3  ОК1-7,9,10 | Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | 36 | 24 | 14 | - |  | 12 |
| ПК 5.1, 5.4  ОК1-7,9,10 | Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 69 | 46 | 28 | - |  | 23 |
| ПК 5.1, 5.5  ОК1-7,9,10 | Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | 45 | 30 | 10 | - |  | 15 |
| ПК 5.1-5.5 | Учебная и производственная практика | 360 |  | | 144 | 216 |  |
|  | Всего: | 600 | 160 | 70 | 144 | 216 | 80 |

Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов |
| 1 | 2 | | 3 |
| Раздел модуля 1. МДК 05.01.Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | 32 |
| МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | 32 |
| Тема 1.1.  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 и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | 10 |
| Тема 1.2.  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание | | 12 |
| Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 6 |
| Практическое занятие 1.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | 4 |
| Практическое занятие 2.Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. | | 2 |
| Тема 1.3.  Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов | Содержание | | 10 |
| 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | |
| 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | |
| 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | | 4 |
| Практическое занятие 3.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | | 2 |
| Практическое занятие 4.Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | | 2 |
| Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | 16 |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | 28 |
| Тема 2.1.  Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов | Содержание | | 2 |
| Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. | |
| Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.  Оценка их качества. | |
| Тема 2.2.  Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | Содержание | | 8 |
| Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | |
| Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | |
| Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. | |
| Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.  Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | |
| Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Тема 2.3.  Приготовление глазури | 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | 2 |
| 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| Тема 2.4.  Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | Содержание | | 6 |
| Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 4 |
| Практическое занятие 5.Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | | 4 |
| Тема 2.5.  Приготовление сахарной мастики и марципана | Содержание |  | 2 |
| Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| Тема 2.6.  Приготовление посыпок и крошки | Содержание | | 6 |
| Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | | 4 |
| Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов | | 4 |
| Тема 2.7.  Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | Содержание | |  |
| Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | 2 |
| Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | 14 |
| Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | | | 24 |
| Тема 3.1.  Классификация и  ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание | | 2 |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. | |
| Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | |
| Тема 3.2.  Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | Содержание | | 2 |
| Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. | |
| Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | |
| Тема 3.3.  Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание | | 6 |
| Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | |
| Приготовление тестаиз различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | | 2 |
| Практическое занятие № 6.Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | | 2 |
| Тема 3.4.  Приготовление, оформление и подготовка реализации хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание | | 14 |
| Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | | 12 |
| Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста | | 6 |
| Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста | | 6 |
| Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | 12 |
| Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | 46 |
| Тема 4.1.  Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста | Содержание | | 6 |
| 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | |
| 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| Тема 4.2.  Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | Содержание | | 40 |
| 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | |
| 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Тематика лабораторных занятий | | 28 |
| Лабораторное занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста | | 4 |
| Лабораторная занятие №5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | | 4 |
| Лабораторная занятие № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста | | 4 |
| Лабораторная занятие №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | | 4 |
| Лабораторная занятие №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | | 4 |
| Лабораторная занятие № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | | 4 |
| Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | | 4 |
| Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | 23 |
| Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | | 30 |
| Тема 5.1.  Изготовление и оформление пирожных | Содержание | | 12 |
| Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. | |
| Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. | |
| Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. | |
| Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | |
| Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | |
| Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. | |
| В том числе практических и лабораторных занятий | | 4 |
| Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных | | 4 |
| Тема 5.2.  Изготовление и оформление тортов | Содержание | | 18 |
| 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | |
| 3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| В том числе практических и лабораторных занятий | | 6 |
| Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов | | 6 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | 15 |
| 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 разнообразного ассортимента, в том числе 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.  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 | | | 144 |
| 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 изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | | 216 |
| Всего | | | 600 |

Рекомендуемая литература для студентов

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Потапова И.И. Калькуляция и учет :учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

4.2.1. Электронные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

4.2.2.Дополнительные источники:

Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

СоколоваЕ.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

6. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.идоп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2010. – 1216 с.: ил.

.

**ПМ 06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной (немецкой) кухни».**

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни (немецкая)и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВПД 6 | Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни (немецкая). |
| ПК 6.1. | Подготавливать рабочее место повара и кондитера, оборудование, инвентарь, сырье для кулинарной и кондитерской продукции, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 6.2.  ПК 6.3. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, для кулинарных блюд региональной кухни, а также основного и дополнительного сырья для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни;  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы. |
| ПК 6.4. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 6.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд из всех видов сырья региональной кухни (немецкая, алтайская кухни). |
| ПК 6.6. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий, простых мучных кондитерских изделий, а также пирожных и тортов региональной кухни. |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Практический опыт | подготовке, уборке рабочего места повара и кондитера,подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, а также основного и дополнительного сырья для кондитерской продукции региональной кухни;  приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос  приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.  - приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.  приготовлении,творческом оформлении и подготовке к реализациисупов разнообразного ассортимента, горячих соусов, блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, блюд из теста, блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, блюд из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков региональной кухни (немецкая, алтайская кухни);  - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  - взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, а также пирожных и тортов региональной кухни (немецкая и алтайская);  - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,  взаимодействии с потребителями при  расчете продукции с  прилавка/раздачи. |
| Умения | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных и кондитерских изделий, закусок разнообразного ассортимента региональной кухни (немецкая);  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Знания | Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи кулинарных и кондитерских изделий, закусок разнообразного ассортимента региональной кухни (немецкая);  норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правил и способов сервировки стола, презентации кулинарных и кондитерских изделий, закусок разнообразного ассортимента региональной кухни (немецкая); |

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего- 780, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося- 111 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 74 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 37 часов

Учебной и производственной практики -669 часов.

СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | Самостоятельная работа[[4]](#footnote-4) |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | Учебная, час | Производственная, час |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |
| ПК 6.1-6.3.; 6.5.  ОК 1-7, 9,10,11 | Раздел модуля 1.  Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд из всех видов сырья региональной кухни (немецкая, алтайская кухни). | 50 | 34 | 22 | - | - | 16 |
| ПК 6.1-6.2; 6.4;6.6.  ОК 1-7, 9,10,11 | Раздел модуля 2.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий, простых мучных кондитерских изделий, а также пирожных и тортов региональной кухни. | 61 | 40 | 20 | - | - | 21 |
| ПК 6.1. – 6.6. | Учебная и производственная практика | 624 |  |  | 66 | 558 | 37 |
|  | Всего: | 735 | 74 | 42 | 66 | 558 | 37 |

Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах |
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел модуля1. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента | | 74 |
| МДК. 06.01Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд из всех видов сырья региональной кухни (немецкая, алтайская кухни). | | 34 |
| Тема 1.1.  Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента | Содержание | 4 |
| 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов |  |
| 2.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам | 1 |
| 3.Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, массирование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса |
| 4.Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения тыквенный суп-пюре с имбирем, консоме по –немецки (бульон),айнтопф из кислой капусты «укермюнде»,картофельный суп по-саксонски, айнтопф «Пихельштайн»,айнтопф со свиными ребрами, суп луковый и т.д |
| 5.Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
|  | Лабораторная работа №1 «Приготовление супов разнообразного ассортимента». | 3 |
| Тема 1.2.  Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов  для соусов и соусных полуфабрикатов | Содержание | 1  1 |
| 1.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам |
| 2.Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов |
| 3.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения «Горчичный соус по – немецки». |
| 4.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения «Светлый соус» и его производные. |
| 5.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соус «Бешамель». |
| 6.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения «Темного соуса» и его производные. |
| 7.Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами |
| Тема 1.3.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | Содержание | 2 |
| Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов |  |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов |
| Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.Квашеная капуста по-рейнски, Картофельная лепешка на сковороде, Картофельная лепешка запеченная,Кьоузе (крокеты из картофеля), "Миш-маш" из помидоров с грибами, Горчичный картофель по-немецки, Масала из сладкого картофеля и баклажана. Правила подбора соусов. |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.Хранение готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования |  |
| Тема 1.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, блюд из теста | Содержание | 5 |
| Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, блюд из теста. | 2 |
| Выбор методов приготовления различных видов круп, бобовых и макаронных изделий для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления: варка основным способом, на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. |
| Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых,макаронных изделий и блюд из теста: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.Блюда и гарниры немецкой кухни: Маульташен(пельмени),Айнтопф с чечевицей,[Рисовое кольцо с овощным рагу](http://www.povarenok.ru/recipes/show/115409/), перловая каша с черной смородиной и изюмом,салат с бобами (BorulceSalatasi), «штрудель» с картофелем и мясом, клецки «Саксонские» заварные, айнтопф с перловой крупой по – шотлански, пельмени по – швабски, клецки по –швабски, пицца с сыром (по –немецки), пончики по – тюрингски, салат из молодой фасоли по немецки,Каша гороховая, салат из фасоли, буберт (манная каша со взбитыми яйцами), рис в ветчиной ит.д.Правила подбора соуса. |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, блюд из теста: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, блюд из теста, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, блюд из тестадля отпуска на вынос, транспортирования |
|  | Лабораторная работа №2 «Приготовление, подготовка к реализации соусов, гарниров из овощей, грибов, куп, бобовых и макаронных изделий. | 3 |
| Тема 1.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. | Содержание | 1 |
| Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из яиц, творога и сыра. | 1 |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов нужного вида, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из яиц, творога и сыра. Подбор для приготовления блюд из яиц, творога и сыра, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| Выбор методов приготовления различных видов яиц, творога и сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления яиц, творога и сыра: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. |
| Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога и сыра: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.Блюда немецкой кухни: Омлет с картофелем и сыром, Саксонские творожники, Апфельтатш (яблочный омлет по –гризонски), Сыр с тмином, Омлет по – австрийски («Кайзеровский»), Яйца в заливном, Яйца фаршированные запеченные, Яичница с копченной сельдью. Яичница – болтунья с гарниром, Крокеты из сыра, Крем сырный, Пудинг яичный паровой по – немецки, Сырные лепешки, домашние сырные чипсы, Правила подбора соуса. |
|  | Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из яиц, творога и сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.Хранение готовых блюд и гарниров из яиц, творога и сыра правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из яиц, творога и сырадля отпуска на вынос, транспортирования. |
| Тема1.6.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание | 10 |
| Классификация, ассортимент, значение в питании блюд изрыбы и нерыбного водного сырья. | 2 |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов нужного вида, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из рыбы и нерыбного водного сырья. Подбор для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| Выбор методов приготовления различных видов рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления рыбы и нерыбного водного сырья: варка основным способом, на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), тушение запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. |
| Приготовление блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.Блюда немецкой кухни:  Сельдь в сметане с яблоками и луком, Лангусты, Щука с картофелем по – немецки, Крабы или раковые шецки под майонезом, Коктейль с крабами, Рыбное филе на решетке, Карп в пиве, Угорь в пиве, Лосось под соусом кэрри, Горбуша по – немецки, Рыбы по – висмарски, Рыба в масле, Налим, запеченный по – немецки, Сельдь свежая жареная, Паштет из сельди, Форель под соевым соусом и т.д. Правила подбора соуса. |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.Хранение готовых блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос, транспортирования. |
|  | Лабораторная работа №3, 4 «Приготовление, подготовка к реализации соусов, гарниров, блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 8 |
| Тема 1.7.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | Содержание | 2 |
| Классификация, ассортимент, значение в питании блюд измяса, мясных продуктов. | 1 |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов нужного вида, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из мяса, мясных продуктов. Подбор для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| Выбор методов приготовления различных видов мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления мяса, мясных продуктов: варка основным способом, на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), тушение запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. |
|  | Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.Блюда немецкой кухни: Ливер рубленный, Жаркое тюрингское в горшочке, Шпажки по – кассельски, Рулет мясной, Телячья грудинка фаршированная, Рулеты из телятины, начиненные яйцами, Телятина по – тирольски, Шницель из телятины, Печень по – берлински, Свинина, жаренная в томатном соусе, Свиные ножки с кислой капустой и горошком, Корейка молодого барашка по – немецки, Почки и сердце на вертеле, Эскалоп в пивном соусе, Горошек с копченным мясом, Франкская жареная свинина с грибами, Седло касули по – баденски, «Страсбургский», «Баден – Баден», Баранья спинка, Сосиски по – баварски и т.д. Правила подбора соуса. | 1 |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса и мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.Хранение готовых блюд из мяса и мясных продуктов правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд из мяса и мясных продуктовдля отпуска на вынос, транспортирования. |
| Тема 1.8.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | Содержание | 9 |
| Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. | 1 |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов нужного вида, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из домашней птицы, дичи, кролика. Подбор для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| Выбор методов приготовления различных видов мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления домашней птицы, дичи, кролика: варка основным способом, на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), тушение запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. |
|  | Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд из домашней птицы, дичи, кроликадля отпуска на вынос, транспортирования |  |
|  | Лабораторная работа №5,6 «Приготовление и подготовка к реализации соусов, гарниров и блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и кролика». | 8 |
| Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  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.  Сборинформации, в том числе с использованием Интернет оновыхвидахтехнологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | - |
| Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кондитерской продукции региональной кухни (немецкая, алтайская). | | 40 |
| МДК 06.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий региональной кухни (немецкая, алтайская). | |  |
| Тема 2.1.  Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание | 8 |
| Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, региональной кухни (немецкая). Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами, требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 |
| Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба региональной кухни (немецкая): Брецель,Фламмкухен,Кухен с ревенем и штрейзелем, Штрудель из дрожжевого теста, ХлебLINZ, Рогалики с жаренными яблоками,Sonntagsbrotchen – Воскресные булочки, Апельсиновый хлеб (ORANGE – BROT), Булочка твейбак (цвибак, твибак).  Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения |
| Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требованийк безопасности готовой продукции. Правила разогревания.Методы сервировки и подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, для отпуска на вынос |
| Тема 2.2.  Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | Содержание | 1 |
| 1.Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. | 1 |
| Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок |
| Лабораторная работа №1,2 «Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста». | 6 |
| Тема 2.3.  Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | Содержание | 14 |
| Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента региональной кухни (немецкая) из пресного слоеного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста: Печенье рождественское с корицей, Печенье рождественское немецкое, Дрезденский рождественский штоллен, Пряники лимонные. Ржаные пряники.Печенье «Звездочки».Грушевый штрудель, Творожные пряники, Пряничный домик. Печенье новогоднее, Мраморное печенье, Мешочки из слоеного теста с тыквой, Берлинские маффины «Столичные штучки», Шоколадно- имбирный кухен, Безе с какао и шоколадом (BUSSERL), Вафли песочные.Шоколадно – пудинговыйкухен, Вафельные трубочки,  Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | 8 |
| 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Лабораторное занятие № 2, 3 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из всех видов бездрожжевого теста». | 6 |
| Тема 2.4  Изготовление и оформление пирожных региональной кухни (немецкая) | Содержание | 16 |
| Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных из региональной кухни (немецкой). Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 4 |
| . Приготовление бисквитных, песочных,заварных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы: Пирожное «Глазунья», Пирожные без выпечки,Шварцвальдские пирожные. |
| Тема 2.5.  Изготовление и оформление тортоврегиональной кухни (немецкая) | 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 4 |
| Приготовление бисквитных, песочных, слоенных, воздушных, мендальных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Торт «Черный лес», Торт «Мокка- марципан», Торт с крыжовником, орехами и безе, Торт со сливочным кремом и яблоками, Маульвурфторте( торт «Норка крота)», Торт «Пьяная вишня»,  Торт «Micymadcyen» («Молочная девочка») |
| Лабораторная работа №4,5.«Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов» | 8 |
| Примерная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  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.  Сборинформации, в том числе с использованием Интернет оновыхвидахтехнологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | - |
| Учебная практика по ПМ.06  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.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (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 блюд, кулинарных изделий, закусок.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусокс учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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 готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарныхизделий и закусок 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 замороженныхблюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, 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 | | 66 |
| Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 06  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 приготовлениюсупов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых супов, 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 замораживаниеготовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | 558 |
| Дифференцированный зачет | | 2 |

**Рекомендуемая литература для студентов.**

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд.- М.: АБутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

Традиционная кухня Российских немцев

<http://ak-rnd.org/d/traditsionnaya_kukhnya_rossiyskikh_nemtsev_altayapptx.pdf>

Кухня Российских немцев. Вкус далекой страны

<https://www.stihi.ru/2018/03/10/6514>

Кухня Российских немцев сто лет назад

https://www.proza.ru/2011/11/25/680

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

* 1. **Программы учебной и производственной практик**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Программа учебной практики в соответствии с Федеральным государственным образова­тельным стандартом является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования). В целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSRи с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Мин­труда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденно­го Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандар­тов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация ресторато­ров и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В результате освоения программы, в структуру которой включена и учебная практика,

у обучающихся должны быть сформированы ПК, ОК, соответствующие видам деятельно­сти:

**Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки квалифи­цированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС, осуществляется после обучения ПМ:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессиональных модулей** | **Квалификации для специальностей СПО** | |
| **ПМ.01 Приготовление и подготовка к Реализации полуфабрикатов для блюд, ку­линарных изделий разнообразного ас­сортимента** | **Повар, кондитер** | **Соответствует** |
| **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок раз­нообразного ассортимента** | **Повар, кондитер** | **Соответствует** |
| **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **Повар, кондитер** | **Соответствует** |
| **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горя­чих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **Повар, кондитер** | **Соответствует** |
| **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **Повар, кондитер** | **Соответствует** |
| **ПМ 06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной (немецкой) кухни».** | **Повар, кондитер** | **Соответствует** |

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ Тематический план программы учебной практики**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профессиональных**  **компетенций** | **Наименования профессиональных модулей** | **Всего**  **часов** | **Распределение часов по семестрам** | | | | | | | |
|  |  |  | **1** | **2** | **3** | *4* | *5* | **6** | *7* | **8** |
| **ПК 1.1 - 1.4** | **ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнооб­разного ассортимента** | 72 | 72  72 |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПК 2.1 - 2.8** | **ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | 144 |  |  | 144 |  |  |  |  |  |
| **ПК 3.1 - 3.6** | **ПМ. 03 Приготовление, оформ­ление и подготовка к реализа­ции холодных блюд, кулинар­ных изделий, закусок разно­образного ассортимента** | 72 |  |  |  |  | 72 |  |  |  |
| **ПК 4.1 - 4.5** | **ПМ. 04 Приготовление, оформ­ление и подготовка к реализа­ции холодных и горячих слад­ких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | 72 |  |  |  |  | 30 | 42 |  |  |
| **ПК 5.1 - 5.5** | **ПМ. 05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хле- бобулочных, мучных конди­терских изделий разнообраз­ного ассортимента** | 144 |  |  |  |  |  |  | 144 |  |
| **ПК 6.1-6.5.** | **ПМ 06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной (немецкой) кухни».** | 66 |  |  |  |  |  | 36 | 30 |  |
|  | Всего: | 570 | 72 |  | 144 |  | 102 | 78 | 174 |  |

Количество часов на освоение программы учебной практики:570 часов

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09Повар,кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills Russia, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015.

**Цель и планируемые результаты освоения учебной практики по профессиональному модулю**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности

ВД-Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | уметь:  - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;  - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;  - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;  - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  - своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;  - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. |
| уметь | - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;  - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;  - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;  - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  - своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;  - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. |
| 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;  - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;  - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;  - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  - правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;  - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;  - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;  - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;  - правила оформления заявок на склад;  - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;  - правила снятия остатков;  - правила обращения с тарой поставщика;  - ответственность за сохранность материальных ценностей;  - правила поверки весоизмерительного оборудования;  - правила приема прдуктов по количеству и качеству;  - правила снятия остатков на рабочем месте;  - правила проведения контрольного взвешивания продуктов. |

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 72

Фронтальное обучение -66 часов

на выполнение квалификационной работы (дифференцированный зачет)-6

* 1. Тематический план и содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля ПМ 01 | Содержание учебного материала,  лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах |
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1.1.  Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них  Приготовления полуфабрикатов из рыбы не рыбного водного сырья | Содержание | 12 |
| 1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). 2. Правила составления заявки на сырье. 3. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос |
| *Тема 1.2.*  *Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и домашней с/х птицы.* | 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 2. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 3. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | 6 |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей, грибов, рыбы,мяса и домашней с/х птицы |
| *Тема 1.3.*  *Приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.* | Содержание | 12 |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов из них. |
| 1. Организация хранения обработанных овощных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними 2. Художественное вырезание из овощей, плодов и фруктов. |
| Тема 1.4.  Приготовления полуфабрикатов из рыбы не рыбного водного сырья. | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки и приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. | 12 |
| 2.Организация хранения обработанных рыбных и нерыбного водного сырья, продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. |
| 3.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| Тема 1.5.  Приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, поросенка, дичи, кролика. | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки и приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика приготовления полуфабрикатов из них. | 24 |
| 2.Организация хранения обработанных из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика , полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. |
| 3.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
|  | дифференцированный зачет (квалификационная работа) | 6 |
|  | Всего | 72 |
| Рекомендуемые практические работы по приготовлению полуфабрикатов на дифференцированном зачете:  - Приготовить полуфабрикат из овощей для борща «Украинского», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для борща «Флотского», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для борща «Сибирский», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для борща «Московского», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для «Щи «Суточные»», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для «Щи со свежей капусты и картофелем», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для «Окрошки овощной», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для «Борща холодного», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, рыба не пластованная кусками, рыба целиком с головой, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, рыба не пластованная кусками, рыба целиком с головой, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты рыбы из филе с кожей без костей ,рыба тушенная в томате с овощами, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для жарки, рыба не пластованная кусками, рыба целиком с головой, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить, порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «восьмерка» «бабочка» из пластованной рыбы; порционировать, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, рыба запеченная с картофелем по-русски, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, рыба запеченная с яйцом, рыба запеченная в сметанном соусе, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по- московски, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, рыба запеченная с помидорами, под молочным соусом упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, солянка из рыбы на сковороде, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты котлетной массы из рыбы, котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, шницель рыбный натуральный упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты котлетной массы из рыбы, котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, шницель рыбный натуральный упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты котлетной массы из рыбы, рулет из рыбы, зразы рыбные рубленые, тельное из рыбы упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые (мясо шпигованное, грудинка фаршированная, бифштекс, эсколоп, антрикот, ромштекс, котлета натуральная, котлета отбивная на косточки, стейки)  -Приготовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без, котлеты, тефтели, зразы, рулет, фрикадельки, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты.  - Приготовить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты.  - Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты. | |  |
| Учебная практика ПМ 01  Виды работ:   1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, поросенкакролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | |  |
| Всего | | 72 |

Цель и планируемые результаты освоения учебной практике по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**ВД2.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**исоответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| П 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассорти­мента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| П 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| П 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| П 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разно­образного ассортимента. |
| П 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий раз­нообразного ассортимента. |
| П 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| П 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разно­образного ассортимента. |
| П 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |

**Требования к знаниям, умениям**

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - ведении расчетов с потребителями. |
| **знать:** | - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ни­ми;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, мето­ды приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кули­нарных изделий, закусок, в том числе региональных;  - нормы расхода, способы сокраще­ния потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, за­кусок. |
| **уметь:** | - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответст­вии с инструкциями и регламентами;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяе­мости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горя­чих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе ре­гиональных;  - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хра­нить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |

**и общих компетенций (ОК)**

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

в рамках освоения ПМ.02 - 144 часа

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)02

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля ПМ 02 | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах |
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1.1.  Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров  Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | Содержание | 24 |
| * 1. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров | 6 |
| * 1. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос |
| 3.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам |
| 4.Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса |
| 5.Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок. |
| 6.Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос |
| Тема 1.2.  Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | 1.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам  2.Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса   1. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями 2. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос | 6 |
| Тема 1.3.  Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | Содержание | 6 |
| 1. Супы-пюре:ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
| Тема 1.4.  Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, | Содержание | 6 |
| 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 1. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
| Тема 1.5.  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке красного основного и его производных  Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | Содержание | 6 |
| 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам |
| 1. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами |
| Тема 1.6  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке белого основного и его производных  Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных | |  | | --- | | 1.Характеристика, правила выбора, требования качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам | | 2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов  3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных  4. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами | | 6 |
| Тема 1.7  Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | Содержание | 6 |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках | 3 |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов |
| Тема 1.8.  Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов |  | 3 |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусовсладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов |
| Тема 1.9.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | Содержание | 12 |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования |
| Тема 1.10.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | Содержание | 12 |
| 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. |
| 1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. |
| 1. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов |
| 1. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.   7. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовыхи макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования |
| Тема 1.11.  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | Содержание | 6 |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра |
| 1. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра |
| 1. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 1. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 8.Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| Тема 1.12.  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | Содержание | 6 |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста |
| 1. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 6.Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| Тема 1.13.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание |  |
| 1. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. |
| 1. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа |
| 3.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание. | 6 |
| 4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных)  Рыба отварная, рыба припущенная с соусом белым, рыба припущенная по-русски, щука припущенная целиком; рыба припущенная в рассоле  Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. |
| 5.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  6.Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  7.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| Тема 1.14.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья | 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)  2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.  3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.  5.Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  6. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 6 |
| Тема 1.15.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеной рыбы и нерыбного водного сырья | 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: тушение (с гарниром, соусом и без)  2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: тушеных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.  3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.  5. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  6. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 6 |
| Тема 1.16.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из запеченной рыбы и нерыбного водного сырья | 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: запекание (с гарниром, соусом и без)  2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: запеченные. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.  3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.  5.Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  6. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 6 |
| Тема 1.17.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы | 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: из рыбной котлетной массы (с правильным подбором гарнира, соуса и без)  2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: рыбной котлетной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.  3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.  5.Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  6. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 6 |
| Тема 1.18.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов крупнокусковых полуфабрикатов | Содержание | 6 |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) |
| 1. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару-мясо отварное ; припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 2. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 3. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| Тема 1.19.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных порционных и мелкокусковыми полуфабрикатами | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)  2.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару-мясо отварное припущенных, жареных, тушеных, запеченных).  Котлеты натуральные паровые, бифштекс с яйцом и луком, филе с соусом и грибами, лангет с помидорами, антрикот с яйцом и луком, бефстроганов, поджарка, шашлык из баранины и свинины, котлеты натуральные, эскалоп, котлета отбивная, шницель, почки жаренные с помидорами, мясо духовое, зразы отбивные, гуляш, печень тушеная в соусе, почки по- русски, азу.  Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания  3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  5.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 6 |
| Тема 1.20.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленной, котлетной мясной, массы | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд:  Котлеты натуральные рубленые, бифштекс рубленный, бифштекс рубленный с яйцом, шницель натуральный рубленный, котлеты, биточки, шницели, котлеты, биточки особые, биточки запеченные под соусом, зразы рубленные, зразы фаршированные(паровые), рулет с макаронами или яйцом, рулет с луком и яйцом, тефтели, фрикадельки в соусе, биточки паровые, голубцы с мясом и рисом.  2. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания  3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  4.Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  5.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 6 |
| Тема 1.21.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | Содержание | 12 |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) |
| 1. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 2. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 3. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| дифференцированный зачет-Выполнение квалификационной работы | | 6 |
| Примерная тематика квалификационных работ:  Приготовление заправочных супов:  - борща «Украинского»  - борща «Флотского»  - борщ «Сибирский»  - борща «Московского»  - Щи «Суточные»»  - Щи со свежей капусты и картофелем  - рассольников, солянок  Приготовление супов разных:  - супов картофельных  Приготовление заправочных супов  - супов с крупами,  - суп – лапши домашней;  - супов бобовых.  Приготовление молочных супов: и супов-пюре, сладких и холодных.  - супы молочные с крупами,  - супы молочные с макаронными изделиями,  - супы молочные с овощами;  Приготовление соуса красного основного,  - соус красный основной из соусной пасты,  - Соус луковый  - соус красный с луком и огурцами  - соус луковый с горчицей  - соус красный с луком и грибами (для запекания тефтелей)  - соус красный смородиновый  Приготовление соуса белого основного  - соус паравой  -соус белый с яйцом  - соус белый с овощами  - соус белый с каперсами  Приготовление соуса на рыбном бульоне  Приготовление молочных соусов  Приготовление сметанных соусов  Приготовление грибного соуса  Приготовление соусов яично-масляные  - соус польский  - соус голландский  - соус яичный  Приготовление соусов сладких десертных  Приготовление соуса на сливках  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов  Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей:  - Картофельное пюре.  - Пюре из моркови и свеклы.  - Овощи припущенные.  Приготовление блюд из жареных овощей.  - Картофель жареный во фритюре;  - котлеты морковные, котлеты свекольные;  - оладьи из тыквы;  - зразы картофельные;  - крокеты картофельные  Приготовление блюд из тушеных овощей.  - Капуста тушеная;  - рагу из овощей;  - морковь тушеная с рисом и черносливом  Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов.  - Рулет картофельный;  - солянка овощная;  - голубцы овощные;  - грибы в сметанном соусе запеченные.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий;  Приготовление вязких, жидких и рассыпчатых каш и блюд из них.  - Котлеты и биточки из рисовой и пшенной вязкой каши;  - Крупеник из гречневой рассыпчатой каши;  - пюре гороховое, фасоль отварная с томатом,  - биточки гороховые  Приготовление блюд из бобовых  - пюре гороховое, фасоль отварная с томатом,  - биточки гороховые  Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий  - макароны отварные с жиром и луком,  - макаронник с сыром,  - лапшевник  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра;  - омлеты простые и сложные,  - фаршированные омлеты,  - драчена,  - яйца отварные,  - сырники,  - вареники ленивые отварные,  - пудинг из творога паровой,  - пудинг из творога запеченный  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки;  - клецки  - профитроли  - лапши домашней,  - пельменей  - вареников,  - блинчиков,  - оладий  - пельменей,  - мант  Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной рыбы и нерыбного водного сырья  - Рыба отварная,  - рыба припущенная в рассоле  - рыба не пластованная кусками припущенная  -рыба припущенная в молоке  - рыба припущенная с соусом белым и рассолом, рыба по-русски  -судак или щука фаршированные (целиком).  Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья  - рыба жареная целиком  - Рыба жареная по ленинградски,  - рыба жареная во фритюре  - Рыба жареная в тесте  -рыба жареная с зеленым маслом  -поджарка из рыбы  - зразы донские  Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеной рыбы и нерыбного водного сырья  - рыба тушеная в томате с овощами  Приготовление и подготовка к реализации блюд из запеченной рыбы и нерыбного водного сырья:  - рыба запеченная с картофелем по-русски  - рыба запеченная в сметанном соусе  - рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски  - солянка из рыбы на сковороде  - рыба запеченная под молочным соусом  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы:  - Котлеты рыбные,  - биточки рыбные,  - тефтели рыбные  - тельное из рыбы;  - рыбный рулет  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов крупнокусковых полуфабрикатов  - Бифштекс с луком;  - Антрекот;  - Эскалоп  - филе с соусом и грибами,  - лангет с помидорами,  -антрикот с яйцом и луком  - котлета отбивная,  - котлеты натуральные  - шницель,  - почки жаренные с помидорами,  - мясо духовое,  - зразы отбивные  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных порционных и мелкокусковыми полуфабрикатами  - Гуляш;  - Азу по-татарски;  - Плов  - бефстроганов,  - поджарка,  - шашлык из баранины и свинины,  - почки жаренные с помидорами,  - гуляш,  - печень тушеная в соусе,  -почки по- русски  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленной, котлетной мясной, массы  - Шницель натуральный рубленый;  - Фрикадельки в томатном соусе;  - Котлеты и биточки;  - Тефтели;  - Зразы рубленые;  - Мясной рулет  Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика  - Котлеты по – киевски;  - Чахохбили из курицы;  - Котлеты рубленые из птицы  -гусь, утка по-домашнему  - кролик по –любительски  - котлеты рубленные из кур, кролика, запеченные с соусом молочные | |  |
| Учебная практика по ПМ.02  Виды работ:   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, 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). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | |  |
| Всего | | 144 |

Цель и планируемые результаты освоения учебной практике по профессиональному модулю

В результате изучения профессионального модуляПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» студент должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**ВД3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** исоответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| ПК3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| П 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |
| П 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. |
| П 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. |
| П 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| П 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |

**Требования к знаниям, умениям**

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. |
| **Знать:** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| **уметь:** | рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |

**и общих компетенций (ОК)**

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

2.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

в рамках освоения ПМ.03 - **72 час**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ) 03

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ)03 | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах |
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1.1.  Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | Содержание | 6 |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства |
| 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) |
| 1. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочно- кислых продуктов и т.д. |
| 1. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. |
| Тема 1.2.  Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | Содержание | 24 |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. |
| 1. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира |
| Тема 1.3.  Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | Содержание | 12 |
| 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закуок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. |
| 1. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. |
| 1. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. |
| 1. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. |
| 1. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». |
| 1. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. |
| Тема 1.4.  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание | 12 |
| 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки |
| 1. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. |
| Тема 1.5.  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы | 1.Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок  2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.  3.Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)  4.Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса и птицы для отпуска на вынос. | 12 |
| дифференцированный зачет - Выполнение квалификационной работы | | 6 |
| Рекомендуемые практические работы по приготовлению полуфабрикатов на дифференцированном зачете:  Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок  - соус майонез  - соус майонез со сметаной  - соус майонез с корнишонами  - соус майонез с зеленью  - соус майонез с хреном  - Соус майонез с томатом и луком  - соус хрен  - заправка для салатов  - заправка горчичная  Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента  - приготовление салатов из сырых овощей  - приготовление салатов из вареных овощей.  Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок  - бутербродов открытых  - закрытых и закусочных  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  -сельдь с гарниром  - сельдь рубленная с гарниром  - рыба под майонезом  - море продукты под майонезом  - рыба заливная с гарниром  - рыба фаршированная заливная с гарниром  -студень рыбный  - жареная рыба под маринадом  - креветки, кальмары  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы  - мясо или язык, или птица, или кролик отварные с гарниром  - поросенок отварной с хреном  -ассорти мясное  -курица фаршированная (галантин)  - филе из кур фаршированные  - студень из говядины или свинины  - студень из субпродуктов птицы | |  |
| Учебная практика по ПМ.03  Виды работ:   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.   Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | |  |
| Всего | | 72 |

Цель и планируемые результаты освоения учебной практике по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**ВД 4.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** исоответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| П 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| П 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| П 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| П 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

**Требования к знаниям, умениям**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Практический опыт*** | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями |
| ***Умения*** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| ***Знания*** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

**и общих компетенций (ОК)**

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

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля ПМ 04 | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах |
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1.1.  Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Содержание | 24 |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. |
| 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. |
| 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд |
| 1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 2. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. 3. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| Тема 1.2.  Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд и десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд и десертов.  2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  3.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.  4.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).  5.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.  6.Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 12 |
| Тема 1.3  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | Содержание   1. 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 . | 18 |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков(свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. |
| 4.Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). 5.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.  6.Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| Тема 1.4.  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | Содержание | 12 |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков(чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. |
| 4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| Дифференцированный зачет (выполнение квалификационной работы) | 6 |
| Тема квалификационных работ по ПМ 04  Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  -плоды или ягоды свежие с элементами карвинга  - апельсины, мандарины, ананасы с сахаром  - яблоки или груши со взбитыми сметаной или сливками с орехом  - чернослив со сливками или сметаной  - яблоки или груши с сиропом  - компот из свежих плодов  - компот из плодов консервированных  - компот из смеси сухофруктов  - кисель из яблок с клюквой или из яблок  - кисель из кураги  - кисель из апельсинов или мандаринов  - кисель из повидла, джема или варенья  - кисель молочный,  - кисель молочный ( густой)  - желе из плодов или ягод свежих  - желе с плодами консервированными  - желе из молока  - мусс клюквенный  - мусс яблочный (на крупе манной)  - самбук яблочный  - Самбук абрикосовый  - крем ванильный, шоколадный, ванильный  - крем ореховый  - крем ванильный из сметаны  - крем ягодный  - сливки сметана взбитые  - сливки взбитые с орехоми, шоколадные, лимонные  Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов  - Суфле ванильное, шоколадное, ореховое  - суфле плодов или ягод  - Пудинг сухарный  - Яблоки печеные  - яблоки по-киевски  - яблоки в тесте жаренные  - яблоки в слойке  - шарлотка с яблоками  - корзиночки с яблоками  -мороженое – ассорти с плодами консервированными  - мороженное «Северное сияние»  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента:  - квас «петровский»  - коктейли «Молочный»  - коктейль «Лимонный»  - коктейль «Москва»  - коктейль «Десертный»  - коктейль «Банкетный»  - сбитень  - малиновый айс-крим  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента:  - чай с лимоном  - чай с молоком или сливками  - кофе черный с молоком или сливками  - кофе черный со взбитыми сливками по – венски  - кофе черный с мороженным глясе  - какао с молоком  - какао с мороженным  - шоколад  - шоколад со взбитыми сливками  - глинтвейн с мандаринами  - сидр из яблок  - пудинг из фруктов  - напиток «Бартерфляй» | |  |
| Учебная практика по ПМ.04  Виды работ:   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | |  |
| Всего | | 72 |

Цель и планируемые результаты освоения учебной практике по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности а и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции: В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** исоответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| ПК5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

**Требования к знаниям, умениям**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Практический опыт*** | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;  приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  ведении расчетов с потребителями |
| ***Умения*** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности |
| ***Знания*** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |

**и общих компетенций (ОК)**

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

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)05

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля ПМ 05 | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов |
| 1 | 2 | | 3 |
| Тема 1.1.  Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.  Приготовление глазури и шоколада | Содержание | | 6 |
| 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | |
| 1. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | |
| 1. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. | |
| 1. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | |
| 1. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 1. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури, ганаша. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |  |
| 2. Использование различных видов глазури и шоколада в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| Тема 1.2.  Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | Содержание | | 12 |
| 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| 1. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Тема 1.3.  Приготовление сахарной мастики и марципана | Содержание |  | 6 |
| 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 1. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| Тема 1.4.  Приготовление посыпок и крошки  Работа с отделочными  полуфабрикатами  промышленного производства | Содержание | | 3  3 |
| 1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 2.Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| 4.Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 5.Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| Тема 1.5.  Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | Содержание | | 6 |
| 1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. | |
| 1. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | |
| Тема 1.6.  Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание | | 24 |
| 1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | |
| 1. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Тема 1.7.  Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание | | 24 |
| 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| 1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста птифуры. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | |
| 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Тема 1.8.  Изготовление и оформление пирожных | Содержание | | 18 |
| 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 1. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. | |
| 1. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки, капкейки и маффины). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. | |
| 1. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. | |
| 1. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | |
| 1. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | |
| 1. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. | |
| Тема 1.19.  Изготовление и оформление тортов | Содержание | | 36 |
| 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные глассажем, муссовые и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | |
| 3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| Дифференцированный зачет (выполнение квалификационной работы) | | 6 |
| - Приготовление булочек «Дорожная», с маком, «Бриош», Синнабон, Шокобон  - Приготовление расстегаев «Закусочных», «Московских», ватрушек с творожным фаршем, ватрушка с повидлом.  - Приготовление кулебяки с мясным, рыбным фаршами, с фаршем из капусты, приготовление пирожков печеных с различными фаршами.  Приготовление пирожков жареных с картофельным фаршем, капустным фаршем, приготовление пончиков и хвороста  - Приготовления печенья «Квадратики», «Крендельки», «Косички».  - Приготовление печенья «Листики», «Звездочка», «Песочника», кекса «Столичного», штучного.  - Приготовление печенья «Ромашка», «Лимонная», рожка песочного с изюмом, печенья творожного  - Приготовление пряников заварным способом (медовые, шоколадные), приготовление коврижки «Деревенская»  - Приготовление пряников сырцовым способом (тульские, русские, мятные)  - Приготовление песочных пирожных:  - пирожное песочное глазированного помадой (нарезное)  - пирожное песочное глазированного с белковым кремом нарезное (нарезное)  - пирожное песочное желейное (нарезное)  - пирожное песочное «Корзиночка» любительская  - пирожное песочное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой  - пирожное песочное «Песочное кольцо»  - Приготовление слоеных пирожных:  - пирожное «Слойка» с кремом (нарезное)  - пирожное «Трубочки» и «Муфточки» с кремом  - Приготовление заварных пирожных:  - пирожное «Трубочка» с кремом  - пирожное «Трубочка» с обсыпкой  - Приготовление воздушного пирожного:  - пирожное «Воздушное» с кремом (двойное)  - Пирожное крошковое:  - Пирожное «Картошка» обсыпная  - Пирожное «Картошка» любительская  - Пирожное «Бисквитное -кремовое» (ромбики, кубики, полоски)  - Пирожное «Бисквитное» с кремом глазированное помадой  - Приготовление бисквита основного, с орехами, масляного  - Приготовление бисквита «Буше», бисквита для рулета.  - Приготовление пирожного «Шу», «Эклер», «Профитролей».  - Приготовление колец заварных, приготовление торта  - Приготовление изделий «Бантики», «Треугольники», «Книга»  - Приготовление торта «Сказка», пирожного бисквитного нарезного  - Приготовление бисквитно-фруктового торта, пирожного «Корзиночка»  - Приготовление торт «Анреме»  - Приготовление торт «Прага»  - Приготовление торт «Корзинка с клубникой»  - Приготовление торта «Пешт»  - Приготовление торт «Песочно-кремовый»  - Приготовление торт «Полет»  - Приготовление торта «Прага»  - Приготовление торта слоеного «Колизей»  - Приготовление торта «Спортивный»  - Приготовление торта Муссового заглазированого глассажем  - Изделия пониженной калорийности:  - Пирог бисквитный «Солнечный»  - Пирог бисквитный «Ночка»  - Булочка «Розовая»  - Булочка «Алтайская»  - Булочка «Осенняя»  - Булочка «Молочная» | |  |
| Учебная практика по ПМ.05  Виды работ:  1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, 2.организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  4.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  5.Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  6.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  7.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.  8.Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  9.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  10.Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.  11.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.  12.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  13.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  14.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  15.Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.  16.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.  17.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  18.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).  19.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.  20.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 | | |  |
| Всего | | | 144 |

Цель и планируемые результаты освоения учебной практике по профессиональному модулю ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной (немецкой) кухни.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

ВД 6. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной (немецкой) кухни исоответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 6.1. | Подготавливать рабочее место повара и кондитера, оборудование, инвентарь, сырье для кулинарной и кондитерской продукции, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 6.2.  ПК 6.3. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, для кулинарных блюд региональной кухни, а также основного и дополнительного сырья для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни;  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы. |
| ПК 6.4. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 6.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд из всех видов сырья региональной кухни (немецкая, алтайская кухни). |
| ПК 6.6. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий, простых мучных кондитерских изделий, а также пирожных и тортов региональной кухни. |

Требования к знаниям, умениям

|  |  |
| --- | --- |
| Практический опыт | * подготовке, уборке рабочего места повара и кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов * подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты * обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; * хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, а также основного и дополнительного сырья для кондитерской продукции региональной кухни; * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; * ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; * ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос. * приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов. * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, горячих соусов, блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, блюд из теста, блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, блюд из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков региональной кухни (немецкая, алтайская кухни); * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; * взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, а также пирожных и тортов региональной кухни (немецкая и алтайская);   - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,  взаимодействии с потребителями при расчете продукции с  прилавка/раздачи. |
| Умения | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных и кондитерских изделий, закусок разнообразного ассортимента региональной (немецкой) кухни;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Знания | Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи кулинарных и кондитерских изделий, закусок разнообразного ассортимента региональной (немецкой) кухни;  норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правил и способов сервировки стола, презентации кулинарных и кондитерских изделий, закусок разнообразного ассортимента региональной кухни (немецкая); |

и общих компетенций (ОК)

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

в рамках освоения ПМ.06- 66 часов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ)06 | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах |
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел модуля1. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента | | 66 |
| МДК. 06.01Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд из всех видов сырья региональной кухни (немецкая, алтайская кухни). | |  |
| Тема 1.1.  Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента | Содержание |  |
| 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов |  |
| 2.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам | 6 |
| 3.Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса |
| 4.Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения тыквенный суп-пюре с имбирем, консоме по –немецки (бульон), айнтопф из кислой капусты «укермюнде», картофельный суп по-саксонски, айнтопф «Пихельштайн»,айнтопф со свиными ребрами, суп луковый и т.д |
| 5.Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
|  | Содержание |  |
| 1.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам |
| 2.Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов |
| 3.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения «Горчичный соус по – немецки». |
| 4.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения «Светлый соус» и его производные. |
| 5.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соус «Бешамель». |
| 6.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения «Темного соуса» и его производные. |
| 7.Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами |
| Тема 1.2.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов  Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов  для соусов и соусных полуфабрикатов | Содержание |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | 6 |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Квашеная капуста по-рейнски, Картофельная лепешка на сковороде, Картофельная лепешка запеченная, Кьоузе (крокеты из картофеля), "Миш-маш" из помидоров с грибами, Горчичный картофель по-немецки. Правила подбора соусов. |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования |  |
| Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, блюд из теста  Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов  для соусов и соусных полуфабрикатов | Содержание |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, блюд из теста. | 6 |
| 1. Выбор методов приготовления различных видов круп, бобовых и макаронных изделий для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления: варка основным способом, на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и блюд из теста: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Блюда и гарниры немецкой кухни: Маульташен (пельмени), Айнтопф с чечевицей,[Рисовое кольцо с овощным рагу](http://www.povarenok.ru/recipes/show/115409/), перловая каша с черной смородиной и изюмом, салат с бобами (BorulceSalatasi), «штрудель» с картофелем и мясом, клецки «Саксонские» заварные, айнтопф с перловой крупой по – шотлански, пельмени по – швабски, клецки по –швабски, пицца с сыром (по –немецки), пончики по – тюрингски, салат из молодой фасоли по немецки, Каша гороховая, салат из фасоли, буберт (манная каша со взбитыми яйцами), рис в ветчиной ит.д. Правила подбора соуса. |
|  |
| Тема 1.4.  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. | Содержание |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из яиц, творога и сыра. | 6 |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов нужного вида, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из яиц, творога и сыра. Подбор для приготовления блюд из яиц, творога и сыра, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления различных видов яиц, творога и сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления яиц, творога и сыра: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога и сыра: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.Блюда немецкой кухни: Омлет с картофелем и сыром, Саксонские творожники, Апфельтатш (яблочный омлет по –гризонски, Омлет по – австрийски («Кайзеровский»), Яйца в заливном, Яйца фаршированные запеченные, Яичница с копченной сельдью. Яичница – болтунья с гарниром, Крокеты из сыра, Крем сырный, Пудинг яичный паровой по – немецки, Сырные лепешки, домашние сырные чипсы, Правила подбора соуса. |
|  | 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из яиц, творога и сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.Хранение готовых блюд и гарниров из яиц, творога и сыра правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из яиц, творога и сырадля отпуска на вынос, транспортирования. |
| Тема 1.5.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  Приготовление отдельных компонентов  для соусов и соусных полуфабрикатов | Содержание |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. | 6 |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов нужного вида, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из рыбы и нерыбного водного сырья. Подбор для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления различных видов рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления рыбы и нерыбного водного сырья: варка основным способом, на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), тушение запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Блюда немецкой кухни:   Сельдь в сметане с яблоками и луком, Щука с картофелем по – немецки, Рыбное филе на решетке, Карп в пиве, Лосось под соусом кэрри, Горбуша по – немецки, Рыбы по – висмарски, Рыба в масле, Сельдь свежая жареная, Паштет из сельди, и т.д. Правила подбора соуса. |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос, транспортирования. |
| Тема 1.6.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | Содержание |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд измяса, мясных продуктов. | 6 |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов нужного вида, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из мяса, мясных продуктов. Подбор для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления различных видов мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления мяса, мясных продуктов: варка основным способом, на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), тушение запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. |
|  | 1. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.Блюда немецкой кухни: Ливер рубленный, Жаркое тюрингское в горшочке, Шпажки по – кассельски, Рулет мясной, Телячья грудинка фаршированная, Рулеты из телятины, начененные яйцами, Телятина по – тирольски, Шницель из телятины, Печень по – берлински, Свинина, жаренная в томатном соусе, Свиные ножки с кислой капустой и горошком, Эскалоп в пивном соусе, Франкская жареная свинина с грибами, Сосиски по – баварски и т.д. Правила подбора соуса. |  |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса и мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса и мясных продуктов правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд из мяса и мясных продуктов для отпуска на вынос, транспортирования. |
| Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | Содержание |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. |  |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов нужного вида, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из домашней птицы, дичи, кролика. Подбор для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления различных видов мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления домашней птицы, дичи, кролика: варка основным способом, на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), тушение запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. |
|  | 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос, транспортирования |  |
| Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кондитерской продукции региональной кухни (немецкая, алтайская). | |  |
| МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий региональной кухни (немецкая, алтайская). | |  |
| Тема 2.1.  Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание |  |
| 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, региональной кухни (немецкая). Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами, требования к качеству, условия и сроки хранения | 6 |
| Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба региональной кухни (немецкая): Брецель, Фламмкухен, Кухен с ревенем и штрейзелем, Штрудель из дрожжевого теста, ХлебLINZ, Рогалики с жаренными яблоками,Sonntagsbrotchen – Воскресные булочки, Апельсиновый хлеб (ORANGE – BROT), Булочка твейбак (цвибак, твибак).   1. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 1. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Методы сервировки и подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, для отпуска на вынос |
| 1. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок |
| Тема 2.2.  Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | Содержание |  |
| Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента региональной кухни (немецкая) из пресного слоеного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста: Печенье рождественское с корицей, Печенье рождественское немецкое, Дрезденский рождественский штоллен, Пряники лимонные. Ржаные пряники. Печенье «Звездочки». Грушевый штрудель, Творожные пряники, Пряничный домик. Печенье новогоднее, Мраморное печенье, Мешочки из слоеного теста с тыквой, Берлинские маффины «Столичные штучки», Шоколадно- имбирный кухен, Безе с какао и шоколадом (BUSSERL), Вафли песочные. Шоколадно – пудинговый кухен, Вафельные трубочки.  Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | 6 |
| 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Тема 2.3.  Изготовление и оформление пирожных региональной кухни (немецкая) | Содержание |  |
| 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных из региональной кухни (немецкой). Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 6 |
| 1. . Приготовление бисквитных, песочных, заварных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы: Пирожное «Глазунья», Пирожные без выпечки, Шварцвальдские пирожные. |
| Тема 2.4.  Изготовление и оформление тортов региональной кухни (немецкая) | 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 6 |
| 1. Приготовление бисквитных, песочных, слоенных, воздушных, миндальных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Торт «Черный лес», Торт «Мокка- марципан», Торт с крыжовником, орехами и безе, Торт со сливочным кремом и яблоками, Маульвурфторте( торт «Норка крота)», Торт «Пьяная вишня»,   Торт «Micymadcyen» («Молочная девочка») |
|  | Дифференцированный зачет | 6 |
| Рекомендуемые практические работы по приготовлению полуфабрикатов на дифференцированном зачете:  - тыквенный суп-пюре с имбирем  - консоме по –немецки (бульон)  - айнтопф из кислой капусты «укермюнде»  - картофельный суп по-саксонски,  - айнтопф «Пихельштайн»,  - айнтопф со свиными ребрами,  - суп луковый  - «Горчичный соус по – немецки»  - «Светлый соус» и его производные  - Квашеная капуста по-рейнски,  - Картофельная лепешка на сковороде,  - Картофельная лепешка запеченная,  - Кьоузе (крокеты из картофеля),  - "Миш-маш" из помидоров с грибами,  - Горчичный картофель по-немецки,  - Маульташен(пельмени),  - Айнтопф с чечевицей,  - [Рисовое кольцо с овощным рагу](http://www.povarenok.ru/recipes/show/115409/),  - перловая каша с черной смородиной и изюмом,  - салат с бобами (BorulceSalatasi),  - «штрудель» с картофелем и мясом,  - клецки «Саксонские» заварные,  - айнтопф с перловой крупой по – шотлански,  - пельмени по – швабски,  - клецки по –швабски,  - пицца с сыром (по –немецки),  - пончики по – тюрингски,  - салат из молодой фасоли по немецки,  - Каша гороховая,  - салат из фасоли,  - буберт (манная каша со взбитыми яйцами),  - рис в ветчиной  - Омлет с картофелем и сыром,  - Саксонские творожники,  - Апфельтатш (яблочный омлет по –гризонски),  - Сыр с тмином,  - Омлет по – австрийски («Кайзеровский»),  - Яйца в заливном,  - Яйца фаршированные запеченные,  - Яичница с копченной сельдью.  - Яичница – болтунья с гарниром,  - Крокеты из сыра, Крем сырный,  - Пудинг яичный паровой по – немецки,  - Сельдь в сметане с яблоками и луком,  - Щука с картофелем по – немецки,  - Рыбное филе на решетке,  - Карп в пиве,  - Лосось под соусом кэрри,  - Горбуша по – немецки,  - Рыбы по – висмарски,  - Рыба в масле,  - Сельдь свежая жареная,  - Паштет из сельди,  - Ливер рубленный,  - Жаркое тюрингское в горшочке,  - Шпажки по – кассельски,  - Рулет мясной,  - Телячья грудинка фаршированная,  - Рулеты из телятины, начененные яйцами,  - Телятина по – тирольски,  - Шницель из телятины,  - Печень по – берлински,  - Свинина, жаренная в томатном соусе,  - Свиные ножки с кислой капустой и горошком,  - Эскалоп в пивном соусе,  - Франкская жареная свинина с грибами,  - «Страсбургский»,  - Сосиски по – баварски  - Брецель,  - Фламмкухен,  - Кухен с ревенем и штрейзелем,  - Штрудель из дрожжевого теста,  - ХлебLINZ, Рогалики с жаренными яблоками,  - Sonntagsbrotchen – Воскресные булочки,  - Апельсиновый хлеб (ORANGE – BROT),  - Булочка твейбак (цвибак, твибак)  - Печенье рождественское с корицей,  - Печенье рождественское немецкое,  - Дрезденский рождественский штоллен,  - Пряники лимонные.  - Ржаные пряники.Печенье «Звездочки».  - Грушевый штрудель,  - Творожные пряники,  - Пряничный домик.  - Печенье новогоднее,  - Мраморное печенье,  - Мешочки из слоеного теста с тыквой,  - Берлинские маффины «Столичные штучки»,  - Шоколадно- имбирный кухен,  - Безе с какао и шоколадом (BUSSERL),  - Вафли песочные.  - Шоколадно – пудинговыйкухен,  - Вафельные трубочки,  - Пирожное «Глазунья»,  - Шварцвальдские пирожные  - Торт «Черный лес»,  - Торт «Мокка- марципан»,  - Торт с крыжовником, орехами и безе,  - Торт со сливочным кремом и яблоками,  - Маульвурфторте( торт «Норка крота)»,  - Торт «Пьяная вишня»,  - Торт «Micymadcyen» («Молочная девочка») | |  |
| Учебная практика по ПМ.06  Виды работ:   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, 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). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | 66 |

**Цели производственной практики:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

-приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

*-*ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;

-усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

**Задачи производственной практики**:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;

- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;

- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

Цель и планируемые результаты освоения производственной практики по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| ПК11. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

И соответствующих общих компетенций:

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

**2.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ 01.- **72**

Тематический план и содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля ПМ 01 | | Содержание учебного материала,  лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах |
| 1 | | 2 | 3 |
| Тема 1.1.  Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них. | Содержание | | 6 |
| 1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). 2. Правила составления заявки на сырье. 3. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос | |
| ***Тема 1.2.***  Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей, грибов,рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и домашней с/х птицы. | 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 2. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 3. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | | ***6*** |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей, грибов, рыбы,мяса и домашней с/х птицы | |
| Тема 1.3.  Приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов. | Содержание | | ***12*** |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов из них. | |
| 1. Организация хранения обработанных овощных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними 2. Художественное вырезание из овощей, плодов и фруктов. | |
| Тема 1.4.  Приготовления полуфабрикатов из рыбы не рыбного водного сырья. | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки и приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. | | ***18*** |
| 2.Организация хранения обработанных рыбных и нерыбного водного сырья, продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | |
| 3.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | |
| Тема 1.5.  Приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, поросенка, дичи, кролика. | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки и приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика приготовления полуфабрикатов из них. | | ***24*** |
| 2.Организация хранения обработанных из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика , полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | |
| 3.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | |
|  | Дифференцированный зачет (защита отчета по производственной практике**)** | | ***6*** |
|  | Всего | | ***72*** |
| Рекомендуемые практические работы по приготовлению полуфабрикатов на дифференцированном зачете:  - Приготовить полуфабрикат из овощей для борща «Украинского», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для борща «Флотского», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для борща «Сибирский», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для борща «Московского», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для «Щи «Суточные»», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для «Щи со свежей капусты и картофелем», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для «Окрошки овощной», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для «Борща холодного», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, рыба не пластованная кусками, рыба целиком с головой, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, рыба не пластованная кусками, рыба целиком с головой, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты рыбы из филе с кожей без костей ,рыба тушенная в томате с овощами, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для жарки, рыба не пластованная кусками, рыба целиком с головой, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить, порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «восьмерка» «бабочка» из пластованной рыбы; порционировать, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, рыба запеченная с картофелем по-русски, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, рыба запеченная с яйцом, рыба запеченная в сметанном соусе, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по- московски, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, рыба запеченная с помидорами, под молочным соусом упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, солянка из рыбы на сковороде, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты котлетной массы из рыбы, котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, шницель рыбный натуральный упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты котлетной массы из рыбы, котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, шницель рыбный натуральный упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты котлетной массы из рыбы, рулет из рыбы, зразы рыбные рубленые, тельное из рыбы упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые (мясо шпигованное, грудинка фаршированная, бифштекс, эсколоп, антрикот, ромштекс, котлета натуральная, котлета отбивная на косточки, стейки)  -Приготовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без, котлеты, тефтели, зразы, рулет, фрикадельки, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты.  - Приготовить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты.  - Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты. | | |  |
| Производственная практика ПМ 01  Виды работ:   1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. 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. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | | |  |
| ***Всего*** | | | ***72*** |

**2.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

в рамках освоения ПМ 01.- **72 часа**

Цель и планируемые результаты освоения производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и** исоответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| ПК21. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

**Цели производственной практики:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

-приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

*-*ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;

-усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

**Задачи производственной практики**:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;

- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;

- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен приобрести общие компетенции (ОК):

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

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| *Практический опыт* | - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;  - править кухонные ножи;  - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;  - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;  - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  - выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;  - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;  - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;  - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;  - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  - своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;  - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. |
| *Умения* | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;  - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;  - править кухонные ножи;  - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;  - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;  - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  - выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;  - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;  - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;  - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;  - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  - своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;  - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. |
| *Знания* | - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;  - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;  - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  - правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;  - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;  - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;  - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;  - правила оформления заявок на склад;  - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;  - правила снятия остатков;  - правила обращения с тарой поставщика;  - ответственность за сохранность материальных ценностей;  - правила поверки весоизмерительного оборудования;  - правила приема продуктов по количеству и качеству;  - правила снятия остатков на рабочем месте;  - правила проведения контрольного взвешивания продуктов. |

**2.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

в рамках освоения ПМ 02.- **252 часа**

2.2. Содержание по производственной практике профессионального модуля ПМ 02

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля ПМ 02 | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| Тема 1.1.  Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров  Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | Содержание |  |
| * 1. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров |  |
| * 1. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос  1. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам 2. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассирование, тушение), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса 3. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок. 4. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос |
| 6 |
| Тема 1.2.  Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | 1.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам   1. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассирование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса 2. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями 3. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос | 24 |
| Тема 1.3.  Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | Содержание | 12 |
| 1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
| Тема 1.4.  Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, | Содержание | 6 |
| 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 1. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | |  |
| Тема 2.1.  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке красного основного и его производных  Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | Содержание | 12 |
| 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам |
| 1. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства |
| 1. Порционирования, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами |
| Тема 2.2.  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке белого основного и его производных  Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных | 1.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам  2.Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов  3.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных  4.Порционирования, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами | 12 |
| Тема 2.3.  Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | Содержание |  |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках | 6 |
| 1. Порционирования, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов |
| 1. Порционирования, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов |
| Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | |  |
| Тема 3.1.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | Содержание | 18 |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекания, сортирование, приготовление фарширование, формовка, порционирования, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования |
| Тема 3.2.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | Содержание | 18 |
| 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. |
| 1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. |
| 1. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов |
| 1. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовыми макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования |
| Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | |  |
| Тема 5.1.  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | Содержание | 6 |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра |
| 1. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра |
| 1. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 1. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| Тема 5.2.  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | Содержание | 12 |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста |
| 1. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | |  |
| Тема 6.1.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание |  |
| 1. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. |
| 1. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа |
| 3.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание. | 12 |
| 4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных)  Рыба отварная, рыба припущенная с соусом белым, рыба припущенная по-русски, щука припущенная целиком; рыба припущенная в рассоле  Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. |
| 5.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  6.Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  7.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| Тема 6.2.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья | 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекания (с гарниром, соусом и без)  2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных) жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.  3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 12 |
| Тема 6.3.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеной рыбы и нерыбного водного сырья | 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекания (с гарниром, соусом и без)  2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных) жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.  3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 6 |
| Тема 6.4.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из запеченной рыбы и нерыбного водного сырья | 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: запекания (с гарниром, соусом и без)  2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: запеченные. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.  3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 12 |
| Тема 6.5.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы | 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: из рыбной котлетной массы (с правильным подбором гарнира, соуса и без)  2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: рыбной котлетной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.  3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 12 |
| Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | |  |
| Тема 7.1.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов крупнокусковых полуфабрикатов | Содержание | 6 |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекания (с гарниром, соусом и без) |
| 1. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару-мясо отварное ; припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 2. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 3. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| Тема 7.2.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных порционных и мелкокусковыми полуфабрикатами | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекания (с гарниром, соусом и без)  2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару-мясо отварное припущенных, жареных, тушеных, запеченных).  Котлеты натуральные паровые, бифштекс с яйцом и луком, филе с соусом и грибами, лангет с помидорами, антрикот с яйцом и луком, бефстроганов, поджарка, шашлык из баранины и свинины, котлеты натуральные, эскалоп, котлета отбивная, шницель, почки жаренные с помидорами, мясо духовое, зразы отбивные, гуляш, печень тушеная в соусе, почки по- русски, азу.  Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания  3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  5.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 24 |
| Тема 7.3.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленной, котлетной мясной, массы | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)  Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару-мясо отварное припущенных, жареных, тушеных, запеченных).  Котлеты натуральные рубленые, бифштекс рубленный, бифштекс рубленный с яйцом, шницель натуральный рубленный, котлеты, биточки, шницели, котлеты, биточки особые, биточки запеченные под соусом, зразы рубленные, зразы фаршированные(паровые), рулет с макаронами или яйцом, рулет с луком и яйцом, тефтели, фрикадельки в соусе, биточки паровые, голубцы с мясом и рисом.  Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания  Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 12 |
| Тема 7.4.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | Содержание | 12 |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) |
| 1. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 2. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 3. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| Дифференцированный зачет (защита отчета по производственной практике) | | 6 |
| Производственная практика по ПМ. 02  Виды работ :   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, 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). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | 252 |
| Всего | | 252 |

Цель и планируемые результаты освоения производственной практики по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**ВД 3.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** исоответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| ПК3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен приобрести общие компетенции (ОК):

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

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен**:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Практический опыт** | - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;  - править кухонные ножи;  - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;  - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;  - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  - выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;  - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;  - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;  - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;  - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  - своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;  - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. |
| **Умения** | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;  - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;  - править кухонные ножи;  - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;  - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;  - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  - выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;  - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;  - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;  - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;  - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  - своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;  - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. |
| **Знания** | - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;  - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;  - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  - правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;  - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;  - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;  - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;  - правила оформления заявок на склад;  - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;  - правила снятия остатков;  - правила обращения с тарой поставщика;  - ответственность за сохранность материальных ценностей;  - правила поверки весоизмерительного оборудования;  - правила приема продуктов по количеству и качеству;  - правила снятия остатков на рабочем месте;  - правила проведения контрольного взвешивания продуктов. |

**2.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:** в рамках освоения ПМ 03 - **108 часов**

2.2. Содержание по производственной практике профессионального модуля (ПМ)03

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах |
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 2.1.  Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | Содержание | 6 |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства |
| 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) |
| 1. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислух продуктов и т.д. |
| 1. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. |
| Тема 2.2.  Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | Содержание | 24 |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. |
| 1. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира |
| Тема 2.3.  Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | Содержание | 24 |
| 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. |
| 1. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. |
| 1. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. |
| 1. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд |
| 1. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». |
| 1. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. |
| Тема 2.4.  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание | 24 |
| 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд |
| 1. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. 2. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. |
| Тема 2.5.  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы | 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.  2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд из мяса и птицы.  3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и птицы. Оформление тарелки  4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)  5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска , гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд  6. Комплектование, упаковка холодных блюд из мяса и птицы для отпуска на вынос.  Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд.  7. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд из мяса и птицы.  8.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.  9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.  10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)  11. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. | 24 |
| Дифференцированный зачет (защита отчета по производственной практике) | | 6 |
| Рекомендуемые практические работы по приготовлению полуфабрикатов.  Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок  - соус майонез  - соус майонез со сметаной  - соус майонез с корнишонами  - соус майонез с зеленью  - соус майонез с хреном  - Соус майонез с томатом и луком  - соус хрен  - заправка для салатов  - заправка горчичная  Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента  - приготовление салатов из сырых овощей  - приготовление салатов из вареных овощей.  Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок  - бутербродов открытых  - закрытых и закусочных  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  -сельдь с гарниром  - сельдь рубленная с гарниром  - рыба под майонезом  - море продукты под майонезом  - рыба заливная с гарниром  - рыба фаршированная заливная с гарниром  -студень рыбный  - жареная рыба под маринадом  - креветки, кальмары  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы  - мясо или язык, или птица, или кролик отварные с гарниром  - поросенок отварной с хреном  -ассорти мясное  -курица фаршированная (галантин)  - филе из кур фаршированные  - студень из говядины или свинины  - студень из субпродуктов птицы | |  |
| Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03  Виды работ:   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.   7.Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | |  |
| Всего | | 108 |

Цель и планируемые результаты освоения учебной практике по профессиональному модулю ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

В результате изучения профессионального модулястудент должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** исоответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| П 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| П 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| П 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| П 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| П 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен приобрести общие компетенции (ОК):

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

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Практический опыт*** | - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;  - править кухонные ножи;  - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;  - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;  - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  - выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;  - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;  - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;  - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;  - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  - своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;  - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. |
| ***Умения*** | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;  - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;  - править кухонные ножи;  - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;  - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;  - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  - выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;  - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;  - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;  - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;  - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  - своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;  - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. |
| ***Знания*** | - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;  - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;  - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  - правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;  - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;  - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;  - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;  - правила оформления заявок на склад;  - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;  - правила снятия остатков;  - правила обращения с тарой поставщика;  - ответственность за сохранность материальных ценностей;  - правила поверки весоизмерительного оборудования;  - правила приема продуктов по количеству и качеству;  - правила снятия остатков на рабочем месте;  - правила проведения контрольного взвешивания продуктов. |

**2.1 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

в рамках освоения ПМ 04.- **72 часов**

2.2. Содержание по производственной практике профессионального модуля ПМ.04

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах |
| 1 | 2 | ***3*** |
| Тема 2.1.  Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Содержание | ***24*** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. |
| 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. |
| 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд |
| 1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| Тема 2.3.  Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд | ***12*** |
| 1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). |
| 1. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. |
| 1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | |  |
| Тема 3.1  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | Содержание   1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков . | ***18*** |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков(свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. |
| 4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| Тема 3.2  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | Содержание | ***12*** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков(чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. |
| 4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  -плоды или ягоды свежие с элементами карвинга  - апельсины, мандарины, ананасы с сахаром  - яблоки или груши со взбитыми сметаной или сливками с орехом  - чернослив со сливками или сметаной  - яблоки или груши с сиропом  - компот из свежих плодов  - компот из плодов консервированных  - компот из смеси сухофруктов  - кисель из яблок с клюквой или из яблок  - кисель из кураги  - кисель из апельсинов или мандаринов  - кисель из повидла, джема или варенья  - кисель молочный,  - кисель молочный ( густой)  - желе из плодов или ягод свежих  - желе с плодами консервированными  - желе из молока  - мусс клюквенный  - мусс яблочный (на крупе манной)  - самбук яблочный  - Самбук абрикосовый  - крем ванильный, шоколадный, ванильный  - крем ореховый  - крем ванильный из сметаны  - крем ягодный  - сливки сметана взбитые  - сливки взбитые с орехоми, шоколадные, лимонные  Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов  - Суфле ванильное, шоколадное, ореховое  - суфле плодов или ягод  - Пудинг сухарный  - Яблоки печеные  - яблоки по-киевски  - яблоки в тесте жаренные  - яблоки в слойке  - шарлотка с яблоками  - корзиночки с яблоками  -мороженое – ассорти с плодами консервированными  - мороженное «Северное сияние»  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента:  - квас «петровский»  - коктейли «Молочный»  - коктейль «Лимонный»  - коктейль «Москва»  - коктейль «Десертный»  - коктейль «Банкетный»  - сбитень  - малиновый айс-крим  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента:  - чай с лимоном  - чай с молоком или сливками  - кофе черный с молоком или сливками  - кофе черный со взбитыми сливками по – венски  - кофе черный с мороженным глясе  - какао с молоком  - какао с мороженным  - шоколад  - шоколад со взбитыми сливками  - глинтвейн с мандаринами  - сидр из яблок  - пудинг из фруктов  - напиток «Бартерфляй» | |  |
| Производственная практика по ПМ. 04  Виды работ:   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. .Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выходахолодных и горячих десертов, напитков. 7. 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. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопаснаяэксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. 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). 20. 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. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | ***72*** |
| Дифференцированный зачет (защита отчета по производственной практике) | | ***6*** |
| Всего | | ***72*** |

Цель и планируемые результаты освоения учебной практике по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модулястудент должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** исоответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| П5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен приобрести общие компетенции (ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| **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.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 языке |
| ОК.11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Практический опыт*** | - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;  - править кухонные ножи;  - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;  - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;  - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  - выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;  - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;  - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;  - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;  - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  - своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;  - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. |
| ***Умения*** | визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;  - править кухонные ножи;  - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;  - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;  - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  - выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;  - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;  - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;  - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;  - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  - своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;  - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. |
| ***Знания*** | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;  - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;  - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  - правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;  - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;  - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;  - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;  - правила оформления заявок на склад;  - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;  - правила снятия остатков;  - правила обращения с тарой поставщика;  - ответственность за сохранность материальных ценностей;  - правила поверки весоизмерительного оборудования;  - правила приема продуктов по количеству и качеству;  - правила снятия остатков на рабочем месте;  - правила проведения контрольного взвешивания продуктов |

* 1. **Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

в рамках освоения ПМ 05.- **216 часов**

***2.2. Содержание производственной практики профессионального модуля (ПМ)05***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ)05 | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | ***Объем часов*** |
| 1 | 2 | | ***3*** |
| Тема 2.1.  Изготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | Содержание | | ***12*** |
| 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | |
| 1. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | |
| 1. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. | |
| 1. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | |
| 1. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 1. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Тема 2.2. Изготовление глазури и шоколада  Изготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | 1. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури, шоколада,ганаша. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |  |
| 2. Использование различных видов глазури и шоколада в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| Содержание | | ***18*** |
| 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| 1. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Тема 2.3.  Изготовление сахарной мастики и марципана | Содержание |  | ***12*** |
| 1. Приготовление сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 1. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| Тема 2.4Изготовление посыпок и крошки | Содержание | | ***6*** |
| 1.Приготовление посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 2.Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| Тема 2.5.  Работа с отделочными полуфабрикатами  промышленного производства | Содержание | |  |
| 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | ***6*** |
| 1. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | | |  |
| Тема 3.1.  Изготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | Содержание | | ***12*** |
| 1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. | |
| 1. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | |
| Тема 3.2.  Изготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание | | ***24*** |
| 1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | |
| 1. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Тема 3.3.  Изготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание | | ***18*** |
| 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| 1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | |  |
| Тема 4.1.  Изготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | Содержание | | ***30*** |
| 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста птифуры. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | |
| 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | |  |
| Тема 5.1.  Изготовление и оформление пирожных | Содержание | | ***30*** |
| 1. Приготовление пирожных, форма, размер и масса пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 1. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. | |
| 1. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки, капкейки и маффины). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. | |
| 1. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. | |
| 1. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | |
| 1. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | |
| 1. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. | |
| Тема 5.2.  Изготовление и оформление тортов | Содержание | | ***30*** |
| 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | |
| 3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| - Приготовление булочек «Дорожная», с маком, «Бриош», Синнабон, Шокобон  - Приготовление расстегаев «Закусочных», «Московских», ватрушек с творожным фаршем, ватрушка с повидлом.  - Приготовление кулебяки с мясным, рыбным фаршами, с фаршем из капусты, приготовление пирожков печеных с различными фаршами.  Приготовление пирожков жареных с картофельным фаршем, капустным фаршем, приготовление пончиков и хвороста  - Приготовления печенья «Квадратики», «Крендельки», «Косички».  - Приготовление печенья «Листики», «Звездочка», «Песочника», кекса «Столичного», штучного.  - Приготовление печенья «Ромашка», «Лимонная», рожка песочного с изюмом, печенья творожного  - Приготовление пряников заварным способом (медовые, шоколадные), приготовление коврижки «Деревенская»  - Приготовление пряников сырцовым способом (тульские, русские, мятные)  - Приготовление песочных пирожных:  - пирожное песочное глазированного помадой (нарезное)  - пирожное песочное глазированного с белковым кремом нарезное (нарезное)  - пирожное песочное желейное (нарезное)  - пирожное песочное «Корзиночка» любительская  - пирожное песочное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой  - пирожное песочное «Песочное кольцо»  - Приготовление слоеных пирожных:  - пирожное «Слойка» с кремом (нарезное)  - пирожное «Трубочки» и «Муфточки» с кремом  - Приготовление заварных пирожных:  - пирожное «Трубочка» с кремом  - пирожное «Трубочка» с обсыпкой  - Приготовление воздушного пирожного:  - пирожное «Воздушное» с кремом (двойное)  - Пирожное крошковое:  - Пирожное «Картошка» обсыпная  - Пирожное «Картошка» любительская  - Пирожное «Бисквитное -кремовое» (ромбики, кубики, полоски)  - Пирожное «Бисквитное» с кремом глазированное помадой  - Приготовление бисквита основного, с орехами, масляного  - Приготовление бисквита «Буше», бисквита для рулета.  - Приготовление пирожного «Шу», «Эклер», «Профитролей».  - Приготовление колец заварных, приготовление торта  - Приготовление изделий «Бантики», «Треугольники», «Книга»  - Приготовление торта «Сказка», пирожного бисквитного нарезного  - Приготовление бисквитно-фруктового торта, пирожного «Корзиночка»  - Приготовление торт «Анреме»  - Приготовление торт «Прага»  - Приготовление торт «Корзинка с клубникой»  - Приготовление торта «Пешт»  - Приготовление торт «Песочно-кремовый»  - Приготовление торт «Полет»  - Приготовление торта «Прага»  - Приготовление торта слоеного «Колизей»  - Приготовление торта «Спортивный»  - Приготовление торта Муссового заглазированого глассажем  - Изделия пониженной калорийности:  - Пирог бисквитный «Солнечный»  - Пирог бисквитный «Ночка»  - Булочка «Розовая»  - Булочка «Алтайская»  - Булочка «Осенняя»  - Булочка «Молочная» | | |  |
| ***Производственная практика по ПМ. 05***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | | ***216*** |
| Дифференцированный зачет (защита отчета по производственной практике) | | | *6* |
| *Всего* | | | *216* |

* 1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни (немецкая)и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 6 | Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни (немецкая). |
| ПК 6.1. | Подготавливать рабочее место повара и кондитера, оборудование, инвентарь, сырье для кулинарной и кондитерской продукции, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 6.2.  ПК 6.3. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, для кулинарных блюд региональной кухни, а также основного и дополнительного сырья для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни;  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы. |
| ПК 6.4. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 6.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд из всех видов сырья региональной кухни (немецкая, алтайская кухни). |
| ПК 6.6. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий, простых мучных кондитерских изделий, а также пирожных и тортов региональной кухни. |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Практический опыт | * подготовке, уборке рабочего места повара и кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов   подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты   * обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;   хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, а также основного и дополнительного сырья для кондитерской продукции региональной кухни;   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;   ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;   ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.  - приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, горячих соусов, блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, блюд из теста, блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, блюд из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков региональной кухни (немецкая, алтайская кухни);   - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  - взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, а также пирожных и тортов региональной кухни (немецкая и алтайская);   - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,  взаимодействии с потребителями при  расчете продукции с  прилавка/раздачи. |
| Умения | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных и кондитерских изделий закусок разнообразного ассортимента региональной кухни (немецкая);  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Знания | Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи кулинарных и кондитерских изделий, закусок разнообразного ассортимента региональной кухни (немецкая);  норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правил и способов сервировки стола, презентации кулинарных и кондитерских изделий, закусок разнообразного ассортимента региональной кухни (немецкая); |

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

на производственную – 558 ч.

2.2. Содержание производственной практике профессионального модуля (ПМ)06

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ)06 | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем в часах |
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел модуля1. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции разнообразного ассортимента и региональной кухни | | 48 |
| МДК. 06.01Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд из всех видов сырья региональной кухни (немецкая, алтайская кухни). | |  |
| Тема 1.1.  Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | 1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). 2. Правила составления заявки на сырье. 3. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.   4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос | 3 |
| Тема 1.2.  Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и домашней с/х птицы. | 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 2. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 3. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | 3 |
|  | 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и домашней с/х птицы |  |
|  |
| Тема 1.3.  Приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов из них. 2. Организация хранения обработанных овощных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними 4. Художественное вырезание из овощей, плодов и фруктов. | 6 |
| Тема 1.4  Приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки и приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.  2. Организация хранения обработанных рыбного и нерыбного водного сырья, продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.  3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | 6 |
| Тема 1.5  Приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, поросенка, дичи, кролика. | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки и приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика приготовления полуфабрикатов из них.  2. Организация хранения обработанных из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика , полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.  3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | 6 |
| Тема 1.6  Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров  Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | 1.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам  2. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса  3. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения тыквенный суп-пюре с имбирем, консоме по –немецки (бульон), айнтопф из кислой капусты «укермюнде»,картофельный суп по-саксонски, айнтопф «Пихельштайн»,айнтопф со свиными ребрами, суп луковый и т.д  4. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос  Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам  Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса  Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок  Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос | 12 |
| Тема 1.7.  Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | 1.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам  2. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса  3.Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями  4.Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос | 6 |
| Тема 1.8.  Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | 1.Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.  2.Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения  3.Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации | 6 |
| Раздел модуля2. Процессы приготовления, оформления и презентации соусов разнообразного ассортимента и региональной кухни. | | 18 |
| Тема 2.1.  Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов  для соусов и соусных полуфабрикатов | 1.Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов | 6 |
| 2.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения «Горчичный соус по – немецки». |
| 3.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения «Светлый соус» и его производные. |
| 4.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соус «Бешамель». |
| 5.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения «Темного соуса» и его производные. |
| 6.Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами |
| Тема 2.2.  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке красного основного и его производных  Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | 1.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам  2.Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов  3.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.  4.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных  5.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных  6.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства  7.Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами | 6 |
| Тема 2.3.  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке белого основного и его производных  Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса на муке белого основного и его производных 2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных 4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства 5. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами | 6 |
| Тема 2.4.  Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов  яично-масляных, соусов на сливках  2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования яично- маслянных  соусов, соусов на сливках. |
| Тема 2.5.  Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов | 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов |
| Раздел модуля 3. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента и региональной кухни | | 36 |
| Тема 3.1.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд и гарниров из овощей и грибов  2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ  3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление на индукционной плите, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов варка. жарение, запекание  4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов  5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования | 6 |
| Тема 3.2.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов  (немецкая кухня) | 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. | 18 |
| 1. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Квашеная капуста по-рейнски, Картофельная лепешка на сковороде, Картофельная лепешка запеченная, Кьоузе (крокеты из картофеля), "Миш-маш" из помидоров с грибами, Горчичный картофель по-немецки, Масала из сладкого картофеля и баклажана.Правила подбора соусов. |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования |  |
| Тема 3.3.  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.  Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.  2. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов.  3. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.  4. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.  5. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов  6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовыми макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования | 6 |
| Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, блюд из теста (немецкая кухня) | 1. Выбор методов приготовления различных видов круп, бобовых и макаронных изделий для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления: варка основным способом, на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. | 6 |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и блюд из теста: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Блюда и гарниры немецкой кухни: Маульташен (пельмени), Айнтопф с чечевицей, [Рисовое кольцо с овощным рагу](http://www.povarenok.ru/recipes/show/115409/), перловая каша с черной смородиной и изюмом,салат с бобами (BorulceSalatasi), «штрудель» с картофелем и мясом, клецки «Саксонские» заварные, айнтопф с перловой крупой по – шотлански, пельмени по – швабски, клецки по –швабски, пицца с сыром (по –немецки), пончики по – тюрингски, салат из молодой фасоли по немецки, Каша гороховая, салат из фасоли, буберт (манная каша со взбитыми яйцами), рис в ветчиной ит.д. Правила подбора соуса. |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, блюд из теста: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, блюд из теста, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, блюд из теста для отпуска на вынос, транспортирования |
| Раздел модуля 4. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарных блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента и региональной кухни | | 24 |
| Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. | Содержание |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из яиц, творога и сыра. | 12 |
| 2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов нужного вида, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из яиц, творога и сыра.Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. |
| 1. Выбор методов приготовления различных видов яиц, творога и сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления яиц, творога и сыра: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога и сыра: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Блюда немецкой кухни: Омлет с картофелем и сыром, Саксонские творожники, Апфельтатш (яблочный омлет по –гризонски), Сыр с тмином, Омлет по – австрийски («Кайзеровский»), Яйца в заливном, Яйца фаршированные запеченные, Яичница с копченной сельдью. Яичница – болтунья с гарниром, Крокеты из сыра, Крем сырный, Пудинг яичный паровой по – немецки, Сырные лепешки, домашние сырные чипсы, Правила подбора соуса. |
|  | 4.Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.  5.Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения  6.Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения  7.Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования . |
| Тема 4.2.  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки  2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.  3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста  4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.  5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | 12 |
| Раздел модуля 5. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента и региональной кухни | | 54 |
| Тема 5.1.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. | 6 |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов нужного вида, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из рыбы и нерыбного водного сырья. Подбор для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления различных видов рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления рыбы и нерыбного водного сырья: варка основным способом, на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), тушение запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Блюда немецкой кухни:   Сельдь в сметане с яблоками и луком, Лангусты, Щука с картофелем по – немецки, Крабы или раковые шецки под майонезом, Коктейль с крабами, Рыбное филе на решетке, Карп в пиве, Угорь в пиве, Лосось под соусом кэрри, Горбуша по – немецки, Рыбы по – висмарски, Рыба в масле, Налим, запеченный по – немецки, Сельдь свежая жареная, Паштет из сельди, Форель под соевым соусом и т.д. Правила подбора соуса. |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос, транспортирования. |
| Тема 5.2.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной рыбы и нерыбного водного сырья | 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание  2.Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных)  Рыба отварная, рыба припущенная с соусом белым, рыба припущенная по-русски, щука припущенная целиком; рыба припущенная в рассоле  Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.  3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  4.Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  5.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 6 |
| Тема 5.3.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеной рыбы и нерыбного водного сырья | 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекания (с гарниром, соусом и без)  2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных) жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.  3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 12 |
| Тема 5.4.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из запеченной рыбы и нерыбного водного сырья | 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: запекания (с гарниром, соусом и без).  2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: запеченные. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.  3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 12 |
| Тема 5.5.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы | 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: из рыбной котлетной массы (с правильным подбором гарнира, соуса и без)  2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: рыбной котлетной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.  3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. | 18 |
| Раздел модуля 6. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента и региональной кухни | | 90 |
| Тема 6.1.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов крупнокусковых полуфабрикатов | 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из мяса: варка основным способом и на пару, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекания (с гарниром, соусом и без)  2.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару-мясо отварное ; припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных  3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4.Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  5.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 12 |
| Тема 6.2.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных порционных и мелкокусковыми полуфабрикатами | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекания (с гарниром, соусом и без)  2.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару-мясо отварное припущенных, жареных, тушеных, запеченных).  Котлеты натуральные паровые, бифштекс с яйцом и луком, филе с соусом и грибами, лангет с помидорами, антрекот с яйцом и луком, бефстроганов, поджарка, шашлык из баранины и свинины, котлеты натуральные, эскалоп, котлета отбивная, шницель, почки жаренные с помидорами, мясо духовое, зразы отбивные, гуляш, печень тушеная в соусе, почки по- русски, азу.  Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.  3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  5.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 18 |
| Тема 6.3.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленной, котлетной мясной, массы | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекания (с гарниром, соусом и без)  2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару-мясо отварное припущенных, жареных, тушеных, запеченных).  Котлеты натуральные рубленые, бифштекс рубленный, бифштекс рубленный с яйцом, шницель натуральный рубленный, котлеты, биточки, шницели, котлеты, биточки особые, биточки запеченные под соусом, зразы рубленные, зразы фаршированные(паровые), рулет с макаронами или яйцом, рулет с луком и яйцом, тефтели, фрикадельки в соусе, биточки паровые, голубцы с мясом и рисом.  3. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания  4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  5.Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.  Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  6. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 18 |
| Тема 6.4.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов  (немецкая кухня) | Содержание |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из мяса, мясных продуктов. | 24 |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов нужного вида, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из мяса, мясных продуктов. Подбор для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления различных видов мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления мяса, мясных продуктов: варка основным способом, на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), тушение запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. |
|  | 1. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.Блюда немецкой кухни: Ливер рубленный, Жаркое тюрингское в горшочке, Шпажки по – кассельски, Рулет мясной, Телячья грудинка фаршированная, Рулеты из телятины, начененные яйцами, Телятина по – тирольски, Шницель из телятины, Печень по – берлински, Свинина, жаренная в томатном соусе, Свиные ножки с кислой капустой и горошком, Корейка молодого барашка по – немецки, Почки и сердце на вертеле, Эскалоп в пивном соусе, Горошек с копченным мясом, Франкская жареная свинина с грибами, Седло касули по – баденски, «Страсбургский», «Баден – Баден», Баранья спинка, Сосиски по – баварски и т.д. Правила подбора соуса. |  |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса и мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса и мясных продуктов правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд из мяса и мясных продуктовдля отпуска на вынос, транспортирования. |
| Тема 6.5.  Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | Содержание |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. | 18 |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов нужного вида, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из домашней птицы, дичи, кролика. Подбор для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления различных видов мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления домашней птицы, дичи, кролика: варка основным способом, на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), тушение запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. 2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания |
|  | Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос, транспортирования  5. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| Раздел модуля 7. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарных изделий, бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента и региональной кухни | | 42 |
| Тема 7.1.  Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства  2.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)  3.Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.  4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. | 6 |
| Тема 7.2.  Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | 1.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.  2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов  3.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.  4.Особенности приготовления салатов | 12 |
| Тема 7.3.  Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | 1.Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закуок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.  2.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости  3.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.  4.Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.  5.Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.  6.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд  7.Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».  8.Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. | 6 |
| Тема 7.4.  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 1.Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.  2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.  3.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки  4.Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. | 6 |
| Тема 7.5.  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы | 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных из мяса, птицы блюд и закусок. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) 5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд   6.Комплектование, упаковка холодных блюд из птицы для отпуска на вынос. | 12 |
| Раздел модуля 8. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерских изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента и региональной кухни | | 30 |
| Тема 8.1.  Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд 5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 6 |
| Тема 8.2.  Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 1. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. 2. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд   3.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 6 |
| Тема 8.3.  Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | 1. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд  2.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).  3.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). 4.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.  5.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 6 |
| Тема 8.4.  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.  2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков(свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.  4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП  4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП | 6 |
| Тема 8.5.  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста  2. . Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  3.Рецептуры, технология приготовления горячих напитков(чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.  4.Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 6 |
| Раздел модуля 9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кондитерской продукции региональной кухни (немецкая, алтайская). | | 210 |
| МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий региональной кухни (немецкая, алтайская). | |  |
| Тема 9.1.  Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. 3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. 4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. 5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. 6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. 7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 6 |
| Тема 9.2.  Приготовление глазури и шоколада | 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури, ганаша. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.  2. Использование различных видов глазури и шоколада в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 6 |
| Тема 9.3.  Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 6 |
| Тема 9.4.  Приготовление сахарной мастики и марципана | 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 6 |
| Тема 9.5.  Приготовление посыпок и крошки | 1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.  2.Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления | 6 |
| Тема 9.6.  Работа с отделочными полуфабрикатами  промышленного производства | 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 6 |
| Тема 9.7.  Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | 1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | 12 |
| Тема 9.8.  Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | 1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. 2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 12 |
| Тема 9.9.  Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста птифуры. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.  2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 24 |
| Тема 9.10.  Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба  (немецкая кухня) | 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 12 |
| Тема 9.11.  Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба  (немецкая кухня) | Содержание | 18 |
| 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, региональной кухни (немецкая). Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами, требования к качеству, условия и сроки хранения |
| Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба региональной кухни (немецкая): Брецель, Фламмкухен, Кухен с ревенем и штрейзелем, Штрудель из дрожжевого теста, ХлебLINZ, Рогалики с жаренными яблоками,Sonntagsbrotchen – Воскресные булочки, Апельсиновый хлеб (ORANGE – BROT), Булочка твейбак (цвибак, твибак).   1. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 1. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требованийк безопасности готовой продукции. Правила разогревания.Методы сервировки и подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, для отпуска на вынос |
| Тема 9.12.  Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента (немецкая кухня) | Содержание | 12 |
| 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента региональной кухни (немецкая) из пресного слоеного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста: Печенье рождественское с корицей, Печенье рождественское немецкое, Дрезденский рождественский штоллен, Пряники лимонные. Ржаные пряники. Печенье «Звездочки».Грушевый штрудель, Творожные пряники, Пряничный домик. Печенье новогоднее, Мраморное печенье, Мешочки из слоеного теста с тыквой, Берлинские маффины «Столичные штучки», Шоколадно- имбирный кухен, Безе с какао и шоколадом (BUSSERL), Вафли песочные. Шоколадно – пудинговый кухен, Вафельные трубочки,  Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. |
| 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Тема 9.13.  Изготовление и оформление пирожных | 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. 2Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы 3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки, капкейки и маффины). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. 4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. 5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. 6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. 7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. | 24 |
| Тема 9.14.  Приготовление и оформление пирожных региональной кухни (немецкая) | Содержание: | 18 |
| 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных из региональной кухни (немецкой). Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 2. Приготовление бисквитных, песочных, заварных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы: Пирожное «Глазунья», Пирожные без выпечки, Шварцвальдские пирожные. |
| Тема 9.15.  Изготовление и оформление тортов | 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения  2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные глассажем, муссовые и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента  3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента  4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.  5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента  6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | 24 |
| Тема 9.16.  Изготовление и оформление тортов региональной кухни (немецкая) | Содержание: | 18 |
| 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Приготовление бисквитных, песочных, слоенных, воздушных, мендальных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Торт «Черный лес», Торт «Мокка- марципан», Торт с крыжовником, орехами и безе, Торт со сливочным кремом и яблоками, Маульвурфторте (торт «Норка крота)», Торт «Пьяная вишня», Торт «Micymadcyen» («Молочная девочка») |
|  | Дифференцированный зачет | 6 |
| Всего |  | 558 |
| Рекомендуемые практические работы по приготовлению полуфабрикатов на дифференцированном зачете:  - тыквенный суп-пюре с имбирем  - консоме по –немецки (бульон)  - айнтопф из кислой капусты «укермюнде»  - картофельный суп по-саксонски,  - айнтопф «Пихельштайн»,  - айнтопф со свиными ребрами,  - суп луковый  - «Горчичный соус по – немецки»  - «Светлый соус» и его производные  - Квашеная капуста по-рейнски,  - Картофельная лепешка на сковороде,  - Картофельная лепешка запеченная,  - Кьоузе (крокеты из картофеля),  - "Миш-маш" из помидоров с грибами,  - Горчичный картофель по-немецки,  - Масала из сладкого картофеля и баклажана  - Маульташен(пельмени),  - Айнтопф с чечевицей,  - [Рисовое кольцо с овощным рагу](http://www.povarenok.ru/recipes/show/115409/),  - перловая каша с черной смородиной и изюмом,  - салат с бобами (BorulceSalatasi),  - «штрудель» с картофелем и мясом,  - клецки «Саксонские» заварные,  - айнтопф с перловой крупой по – шотлански,  - пельмени по – швабски,  - клецки по –швабски,  - пицца с сыром (по –немецки),  - пончики по – тюрингски,  - салат из молодой фасоли по немецки,  - Каша гороховая,  - салат из фасоли,  - буберт (манная каша со взбитыми яйцами),  - рис в ветчиной  - Омлет с картофелем и сыром,  - Саксонские творожники,  - Апфельтатш (яблочный омлет по –гризонски),  - Сыр с тмином,  - Омлет по – австрийски («Кайзеровский»),  - Яйца в заливном,  - Яйца фаршированные запеченные,  - Яичница с копченной сельдью.  - Яичница – болтунья с гарниром,  - Крокеты из сыра, Крем сырный,  - Пудинг яичный паровой по – немецки,  - Сырные лепешки,  - домашние сырные чипсы,  - Сельдь в сметане с яблоками и луком,  - Лангусты,  - Щука с картофелем по – немецки,  - Крабы или раковые шецки под майонезом,  - Коктейль с крабами,  - Рыбное филе на решетке,  - Карп в пиве,  - Угорь в пиве,  - Лосось под соусом кэрри,  - Горбуша по – немецки,  - Рыбы по – висмарски,  - Рыба в масле,  - Налим, запеченный по – немецки,  - Сельдь свежая жареная,  - Паштет из сельди,  - Форель под соевым соусом  - Ливер рубленный,  - Жаркое тюрингское в горшочке,  - Шпажки по – кассельски,  - Рулет мясной,  - Телячья грудинка фаршированная,  - Рулеты из телятины, начененные яйцами,  - Телятина по – тирольски,  - Шницель из телятины,  - Печень по – берлински,  - Свинина, жаренная в томатном соусе,  - Свиные ножки с кислой капустой и горошком,  - Корейка молодого барашка по – немецки,  - Почки и сердце на вертеле,  - Эскалоп в пивном соусе,  - Горошек с копченным мясом,  - Франкская жареная свинина с грибами,  - Седло касули по – баденски,  - «Страсбургский»,  - «Баден – Баден», Баранья спинка,  - Сосиски по – баварски  - Брецель,  - Фламмкухен,  - Кухен с ревенем и штрейзелем,  - Штрудель из дрожжевого теста,  - ХлебLINZ, Рогалики с жаренными яблоками,  - Sonntagsbrotchen – Воскресные булочки,  - Апельсиновый хлеб (ORANGE – BROT),  - Булочка твейбак (цвибак, твибак)  - Печенье рождественское с корицей,  - Печенье рождественское немецкое,  - Дрезденский рождественский штоллен,  - Пряники лимонные.  - Ржаные пряники.Печенье «Звездочки».  - Грушевый штрудель,  - Творожные пряники,  - Пряничный домик.  - Печенье новогоднее,  - Мраморное печенье,  - Мешочки из слоеного теста с тыквой,  - Берлинские маффины «Столичные штучки»,  - Шоколадно- имбирный кухен,  - Безе с какао и шоколадом (BUSSERL),  - Вафли песочные.  - Шоколадно – пудинговыйкухен,  - Вафельные трубочки,  - Пирожное «Глазунья»,  - Шварцвальдские пирожные  - Торт «Черный лес»,  - Торт «Мокка- марципан»,  - Торт с крыжовником, орехами и безе,  - Торт со сливочным кремом и яблоками,  - Маульвурфторте( торт «Норка крота)»,  - Торт «Пьяная вишня»,  - Торт «Micymadcyen» («Молочная девочка»)  - Приготовить полуфабрикат из овощей для борща «Украинского», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для борща «Флотского», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для борща «Сибирский», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для борща «Московского», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для «Щи «Суточные»», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для «Щи со свежей капусты и картофелем», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для «Окрошки овощной», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для «Борща холодного», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, рыба не пластованная кусками, рыба целиком с головой, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, рыба не пластованная кусками, рыба целиком с головой, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты рыбы из филе с кожей без костей ,рыба тушенная в томате с овощами, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для жарки, рыба не пластованная кусками, рыба целиком с головой, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить, порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «восьмерка» «бабочка» из пластованной рыбы; порционировать, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, рыба запеченная с картофелем по-русски, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, рыба запеченная с яйцом, рыба запеченная в сметанном соусе, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по- московски, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, рыба запеченная с помидорами, под молочным соусом упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, солянка из рыбы на сковороде, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты котлетной массы из рыбы, котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, шницель рыбный натуральный упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты котлетной массы из рыбы, котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, шницель рыбный натуральный упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты котлетной массы из рыбы, рулет из рыбы, зразы рыбные рубленые, тельное из рыбы упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые (мясо шпигованное, грудинка фаршированная, бифштекс, эсколоп, антрикот, ромштекс, котлета натуральная, котлета отбивная на косточки, стейки)  -Приготовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без, котлеты, тефтели, зразы, рулет, фрикадельки, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты.  - Приготовить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты.  - Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для борща «Украинского», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для борща «Флотского», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для борща «Сибирский», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для борща «Московского», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для «Щи «Суточные»», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для «Щи со свежей капусты и картофелем», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для «Окрошки овощной», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикат из овощей для «Борща холодного», порционировать и упаковать на вынос.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, рыба не пластованная кусками, рыба целиком с головой, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, рыба не пластованная кусками, рыба целиком с головой, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты рыбы из филе с кожей без костей ,рыба тушенная в томате с овощами, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для жарки, рыба не пластованная кусками, рыба целиком с головой, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить, порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «восьмерка» «бабочка» из пластованной рыбы; порционировать, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, рыба запеченная с картофелем по-русски, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, рыба запеченная с яйцом, рыба запеченная в сметанном соусе, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по- московски, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, рыба запеченная с помидорами, под молочным соусом упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из рыбы филе с кожей без костей для запекания, солянка из рыбы на сковороде, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты котлетной массы из рыбы, котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, шницель рыбный натуральный упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты котлетной массы из рыбы, котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, шницель рыбный натуральный упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты котлетной массы из рыбы, рулет из рыбы, зразы рыбные рубленые, тельное из рыбы упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты из рыбы и не рыбного водного сырья.  - Приготовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые (мясо шпигованное, грудинка фаршированная, бифштекс, эсколоп, антрикот, ромштекс, котлета натуральная, котлета отбивная на косточки, стейки)  -Приготовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без, котлеты, тефтели, зразы, рулет, фрикадельки, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты.  - Приготовить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты.  - Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика, упаковать на вынос, заморозить или вакуумировать полуфабрикаты.  соус майонез  - соус майонез со сметаной  - соус майонез с корнишонами  - соус майонез с зеленью  - соус майонез с хреном  - Соус майонез с томатом и луком  - соус хрен  - заправка для салатов  - заправка горчичная  Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента  - приготовление салатов из сырых овощей  - приготовление салатов из вареных овощей.  Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок  - бутербродов открытых  - закрытых и закусочных  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  -сельдь с гарниром  - сельдь рубленная с гарниром  - рыба под майонезом  - море продукты под майонезом  - рыба заливная с гарниром  - рыба фаршированная заливная с гарниром  -студень рыбный  - жареная рыба под маринадом  - устрицы  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы  - мясо или язык, или птица, или кролик отварные с гарниром  - поросенок отварной с хреном  -ассорти мясное  - ростбифа холодного  - студень из говядины или свинины  - студень из субпродуктов птицы  -плоды или ягоды свежие с элементами карвинга  - апельсины, мандарины, ананасы с сахаром  - яблоки или груши со взбитыми сметаной или сливками с орехом  - чернослив со сливками или сметаной  - яблоки или груши с сиропом  - компот из свежих плодов  - компот из плодов консервированных  - компот из смеси сухофруктов  - кисель из яблок с клюквой или из яблок  - кисель из кураги  - кисель из апельсинов или мандаринов  - кисель из повидла, джема или варенья  - кисель молочный,  - кисель молочный ( густой)  - желе из плодов или ягод свежих  - желе с плодами консервированными  - желе из молока  - мусс клюквенный  - мусс яблочный (на крупе манной)  - самбук яблочный  - Самбук абрикосовый  - крем ванильный, шоколадный, ванильный  - крем ореховый  - крем ванильный из сметаны  - крем ягодный  - сливки сметана взбитые  - сливки взбитые с орехоми, шоколадные, лимонные  Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов  - Суфле ванильное, шоколадное, ореховое  - суфле плодов или ягод  - Пудинг сухарный  - Яблоки печеные  - яблоки по-киевски  - яблоки в тесте жаренные  - яблоки в слойке  - шарлотка с яблоками  - корзиночки с яблоками  -мороженое – ассорти с плодами консервированными  - мороженное «Северное сияние»  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента:  - квас «петровский»  - коктейли «Молочный»  - коктейль «Лимонный»  - коктейль «Москва»  - коктейль «Десертный»  - коктейль «Банкетный»  - сбитень  - малиновый айс-крим  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента:  - чай с лимоном  - чай с молоком или сливками  - кофе черный с молоком или сливками  - кофе черный со взбитыми сливками по – венски  - кофе черный с мороженным глясе  - какао с молоком  - какао с мороженным  - шоколад  - шоколад со взбитыми сливками  - глинтвейн с мандаринами  - сидр из яблок  - пудинг из фруктов  - напиток «Бартерфляй»  - Приготовление булочек «Дорожная», с маком, «Бриош», Синнабон, Шокобон  - Приготовление расстегаев «Закусочных», «Московских», ватрушек с творожным фаршем, ватрушка с повидлом.  - Приготовление кулебяки с мясным, рыбным фаршами, с фаршем из капусты, приготовление пирожков печеных с различными фаршами.  Приготовление пирожков жареных с картофельным фаршем, капустным фаршем, приготовление пончиков и хвороста  - Приготовления печенья «Квадратики», «Крендельки», «Косички».  - Приготовление печенья «Листики», «Звездочка», «Песочника», кекса «Столичного», штучного.  - Приготовление печенья «Ромашка», «Лимонная», рожка песочного с изюмом, печенья творожного  - Приготовление пряников заварным способом (медовые, шоколадные), приготовление коврижки «Деревенская»  - Приготовление пряников сырцовым способом (тульские, русские, мятные)  - Приготовление песочных пирожных:  - пирожное песочное глазированного помадой (нарезное)  - пирожное песочное глазированного с белковым кремом нарезное (нарезное)  - пирожное песочное желейное (нарезное)  - пирожное песочное «Корзиночка» любительская  - пирожное песочное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой  - пирожное песочное «Песочное кольцо»  - Приготовление слоеных пирожных:  - пирожное «Слойка» с кремом (нарезное)  - пирожное «Трубочки» и «Муфточки» с кремом  - Приготовление заварных пирожных:  - пирожное «Трубочка» с кремом  - пирожное «Трубочка» с обсыпкой  - Приготовление воздушного пирожного:  - пирожное «Воздушное» с кремом (двойное)  - Пирожное крошковое:  - Пирожное «Картошка» обсыпная  - Пирожное «Картошка» любительская  - Пирожное «Бисквитное -кремовое» (ромбики, кубики, полоски)  - Пирожное «Бисквитное» с кремом глазированное помадой  - Приготовление бисквита основного, с орехами, масляного  - Приготовление бисквита «Буше», бисквита для рулета.  - Приготовление пирожного «Шу», «Эклер», «Профитролей».  - Приготовление колец заварных, приготовление торта  - Приготовление изделий «Бантики», «Треугольники», «Книга»  - Приготовление торта «Сказка», пирожного бисквитного нарезного  - Приготовление бисквитно -фруктового торта, пирожного «Корзиночка»  - Приготовление торт «Анреме»  - Приготовление торт «Прага»  - Приготовление торт «Корзинка с клубникой»  - Приготовление торта «Пешт»  - Приготовление торт «Песочно-кремовый»  - Приготовление торт «Полет»  - Приготовление торта «Прага»  - Приготовление торта слоеного «Колизей»  - Приготовление торта «Спортивный»  - Приготовление торта Муссового глазированного глассажем  - Изделия пониженной калорийности:  - Пирог бисквитный «Солнечный»  - Пирог бисквитный «Ночка»  - Булочка «Розовая»  - Булочка «Алтайская»  - Булочка «Осенняя» | |  |
| Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 06  Виды работ :   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлениюсупов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживанию готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | 558 |

**6.4.Программа развития универсальных учебных действий**

**при получении среднего общего образования, включающая**

**формирование компетенций обучающихся в об­ласти учебно-**

**исследовательской и проектной деятельности.**

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

**6.4.1Цели и задачи, включающие учебно-исследовательскую и проектную деятельность обучающихся как средство совершенствования их универсальных учебных действий; описание места Программы и ее роли в реализации требований ФГОС СОО.**

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

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

Программа направлена на:

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

Программа обеспечивает:

* развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и

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

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

обучающихся;

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

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

* формирование навыков участия в различных формах организацииучебно­-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Связь УУД с содержанием учебных дисциплин

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Назва­ние  предмета | Формируемые УУД | Предметные действия |
| Предметы обязательной части учебного плана | | | |
| 1 | Матема­  тика | Личностные УУД  *самоопределение* (мотивация учения, формирова­ние основ гражданской идентичности лично­сти); *смыслообразование* («какое значение, смысл имеет для меня учение», и уметь нахо­дить ответ на него); *нравственно- эстетиче­ское оценивание* (оценивание усваиваемого содержания, исходя из социальных и лично­стных ценностей, обеспечивающее личност­ный моральный выбор) | * участие в проектах; * подведение итогов урока; * творческие задания; * мысленное воспроизведение картины, ситуации; * самооценка события; |
| Познавательные УУД  *общеучебные* (формулирование познавательной цели; поиск и выделение информации; знако­во-символические; моделирование);  *логические*  (анализ с целью выделения признаков (сущест­венных, несущественных); синтез как состав­ление целого из частей, восполняя недостаю­щие компоненты; выбор оснований и крите­риев для сравнения, классификаций объектов; подведение под понятие, выведение следст­вий; установление причинно-следственных связей; | * составление схем-опор; * работа с разного вида таблицами; * составление и распознавание диаграмм * построение и распознавание графиков функций * умение проводить классификации, логические обосно­   вания, доказательства математических утверждений;   * овладение основными способами представления и ана­лиза статистических данных, наличие представлений о стати­стических закономерностях в реальном мире и о различных способах их изучения, о вероятностных моделях; * умение применять индуктивные и дедуктивные способы   рассуждений, видеть различные стратегии решения задач; |
| Регулятивные УУД  *Целеполагание* | постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимися, и того, что еще неизвестно; |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | *Планирование*  *прогнозирование* | определение последовательности промежуточных целей с уче­том конечного результата; составление плана и последователь­ности действий;  предвосхищение результата уровня усвоения, его временных характеристик; |
|  |  | *контроль*  *коррекция*  *оценка*  *волевая саморегуляция* | в форме сличения способа действия и его результата с задан­ным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;  внесение необходимых дополнений и корректив в план и спо­соб действия в случае расхождения эталона, реального дейст­вия и его продукта;  выделение и осознание обучающимися того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня ус­воения;  способность к мобилизации сил и энергии; способность к воле­вому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфлик­та и к преодолению препятствий |
|  |  | Коммуникативные УУД  *планирование*  *постановка вопросов разрешение конфликтов*  *управление поведением партнера точностью вы­ражать свои мысли* | определение цели, функций участников, способов взаимодей­ствия;  инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации; выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтер­нативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;  контроль, коррекция, оценка действий партнера, умение с дос­таточной полнотой и точностью выражать свои мысли |
| 2 | Информатика | Личностные УУД | формирование отношения к компьютеру как к инструменту, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | устойчивая учебно-познавательная мотивация учения, умение находить ответ на вопрос о том, «какой смысл имеет для меня учение», умение находить ответ на вопрос о том, «ка­кой смысл имеет использование современных информационных технологий в процессе обу­чения в техникуме и самообразования».  Развитие действия нравственно-этического оце­нивания. | позволяющему учиться самостоятельно самоопределение, в том числе профессиональное, в процессе выполнения системы заданий с использованием ИКТ сознательное принятие и соблюдение правил работы с файлами в корпоративной сети, а также правил поведения в компьютер­ном классе, направленное на сохранение школьного имущества и здоровья ученика и его одноклассников |
|  |  | Регулятивные УУД  планирование учебной и бытовой деятельности, планирование действий формальных исполнителей по достижению поставленных целей; контроль, коррекция и оценивание | постановка учебных целей,  использование внешнего плана для решения поставленной за­дачи или достижения цели,  планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её решения, в том числе, во внутреннем плане,  осуществление итогового и пошагового контроля, сличая ре­зультат с эталоном,  внесение корректив в действия в случае расхождения результа­та решения задачи с ранее поставленной целью. |
|  |  | Познавательные УУД  *общеучебные; универсальные логические* | поиск и выделение необходимой информации; знаково­символическое моделирование; смысловое чтение анализ объектов с целью выделения признаков; выбор основа­ний и критериев для сравнения; синтез как составление целого из частей; построение логической цепи рассуждений |
|  |  | Коммуникативные УУД | Работа в парах, группах |
| 3 | Иностран­  ный  язык | Личностные УУД | Формирование гражданской идентичности личности, преиму­щественно в её общекультурном компоненте, и доброжела­тельного отношения, уважения и толерантности к другим стра­нам и народам, компетентности в межкультурном диалоге |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Общеучебные познавательные УУД | Смысловое чтение (выделение субъекта и предиката текста; понимание смысла текста и умение прогнозировать развитие его сюжета; умение задавать вопросы, опираясь на смысл про­читанного текста; сочинение оригинального текста на основе плана) |
| Коммуникативные УУД | Говорение, аудирование, чтение. Участие в диалоге. Составле­ние высказываний. Составление рассказов на определенную тему. Восприятие на слух речи собеседника.  Изучение культуры, традиций народов на основе изучаемого языкового материала. |
| 4 | Физика | Личностные УУД  устойчивая учебно-познавательная мотивация учения,  умение находить ответ на вопрос о том, «какой смысл имеет для меня учение», развитие дей­ствия нравственно-этического оценивания | формирование познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей учащихся;  убеждение в возможности познания природы в необходимости различного использования достижений науки и технологии для дальнейшего развития человеческого общества, уважение к творцам науки и техники, отношение к физике как к элементу общечеловеческой культуры;  формирование самостоятельности в приобретении новых зна­ний и практических умений;  готовность к выбору жизненного пути в соответствии с собст­венными интересами и возможностями;  формирование ценностных отношений друг к другу, к учению, к результатам обучения. |
| Регулятивные УУД:  *целеполагание*  *планирование* | постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что известно и усвоено обучающимися, и того, что еще неизвестно; определение последовательности промежуточных целей с уче­том конечного результата; составление плана и последователь­ности действий;  предвосхищение результата и уровня усвоения его временных характеристик; |

контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и от­личий от эталона;

прогнозирование

коррекция

оценка

волевая саморегуляция

**Познавательные УУД**

**Общеучебные**

**Универсальные логические действия**

внесение необходимых дополнений и корректив в план, и спо­соб действия в случае расхождения от эталона; выделение и осознание обучающимися того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня ус­воения;

способность к мобилизации сил и энергии, способность к воле­вому усилию, преодоление препятствия.

формирование умений воспринимать, перерабатывать предъ­являть информацию в словесной, образной, символической формах, анализировать и перерабатывать полученную инфор­мацию в соответствии с поставленными задачами, выделять основное содержание прочитанного текста, находить ответы на поставленные вопросы и излагать его;

приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и от­бора информации с использованием различных источников и новых информационных технологий для решения познаватель­ных задач.

сравнение конкретно-чувственных и иных данных (с целью выделения тождеств), различия, определения общих признаков и составление классификации;

анализ - выделение элементов, расчленение целого на части; синтез - составление целого из частей; сериация - упорядочение объектов по выделенному основа­нию;

классификация - отношение предмета к группе на основе за­данного признака;

обобщение - генерализация и выведение общности для целого

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | ряда или класса единичных объектов на основе выделения сущностной связи;  доказательство - установление причинно - следственных свя­зей, построение логической цепи рассуждений;  установление аналогий. |
|  |  | Коммуникативные универсальные действия: планирование учебного сотрудничества с учите­лем и сверстниками постановка вопросов управление поведением партнера | определение цели;  принципиальное сотрудничество в поиске и сборе информа­ции;  контроль, коррекция, оценки действий партнера; умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи. |
| 5 | Биология | Познавательные УУД   1. Общеучебные действия   сформированность познавательных интересов и мотивов, направленных на изучение живой природы  Б) Знаково-символические   1. логические | * Умение характеризовать объекты живой природы, зако­ны генетики, физиологические и популяционные процессы. * Умение объяснять биологические понятия и термины * Умение классифицировать и систематизировать объек­ты живой природы * Овладевать методами научного познания живого. * Овладение методами исследования живой и неживой природы * Понимание необходимости здорового образа жизни * Осознание необходимости соблюдать гигиенические правила и нормы. * Сознательный выбор будущей профессиональной дея­тельности * Самостоятельное выделение и формулирование цели * Поиск и овладения необходимой информации * преобразование объекта из чувственной формы в мо- |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | дель, где выделены существенные характеристики объекта   * преобразование модели с целью выявления общих за­конов * выбор наиболее эффективных способов решения ге­нетических задач в зависимости от конкретных условий * смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации построение логи­ческой цепи рассуждений анализ объектов с целью выделения признаков синтез как составление целого из частей, в том чис­ле самостоятельное достраивание, восполнение недостающих компонентов; выбор оснований и критериев для сравнения |
|  |  | Коммуникативные УУД | Правильное использование биологической терминологии и символики. Исследовательские и проектные действия парные, групповые. Развитие потребности вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии.  Развитие способностей открыто выражать и аргументировано отстаивать свою точку зрения.  Формирование нравственных ценностей жизни во всех её про­явлениях, включая понимание самоценности, уникальности и неповторимости всех живых объектов, в том числе и человека |
| 6,7 | История,  обществознание | Личностные УУД  готовность и способность обучающихся к само­развитию и реализации творческого потен­циала в духовной и предметно-продуктивной деятельности, высокой социальной и про­фессиональной мобильности на основе не­прерывного образования и компетен­ции *«уметь учиться»;* формирование образа мира, ценностно-смысловых ориентаций | Формирование основ российской гражданской идентичности, чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России, осознание своей этнической и национальной принад­лежности; формирование ценностей многонационального рос­сийского общества; становление гуманистических и демокра­тических ценностных ориентаций.  Формирование уважительного отношения к иному мнению, ис­тории и культуре других народов. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | и нравственных оснований личностного мо­рального выбора; развитие самосознания, по­зитивной самооценки и самоуважения, готов­ности открыто выражать и отстаивать свою позицию, критичности к своим поступкам; развитие готовности к самостоятельным по­ступкам и действиям, принятию ответствен­ности за их результаты, целеустремленности и настойчивости в достижении целей, готов­ности к преодолению трудностей и жизнен­ного оптимизма; формирование нетерпимо­сти к действиям и влияниям, представляю­щим угрозу жизни, здоровью и безопасности личности и общества, и умения противодей­ствовать им в пределах своих возможностей. |  |
|  |  | Регулятивные УУД  планирование учебной и бытовой деятельности студента,  планирование действий формальных исполните­лей по достижению поставленных целей; контроль, коррекция и оценивание | постановка учебных целей,  использование внешнего плана для решения поставленной за­дачи или достижения цели,  планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её решения, в том числе, во внутреннем плане,  осуществление итогового и пошагового контроля, сличая ре­зультат с эталоном,  внесение корректив в действия в случае расхождения результа­та решения задачи с ранее поставленной целью. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Познавательные УУД  формирование у обучающихся научной картины мира; развитие способности управлять своей познавательной и интеллектуальной деятель­ностью; овладение методологией познания, стратегиями и способами познания и учения; развитие репрезентативного, символического, логического, творческого мышления, продук­тивного воображения, произвольных памяти и внимания, рефлексии. | поиск и выделение необходимой информации; смысловое чте­ние; моделирование исторической ситуации умение анализировать и обобщать факты, составлять простой и развёрнутый план, тезисы;  формулировать и обосновывать выводы, решать творческие за­дачи, представлять результаты своей деятельности в различных формах, переводить информацию из одной знаковой системы в другую |
|  |  | Коммуникативные УУД  формирование компетентности в общении,  включая сознательную ориентацию обучаю­щихся на позицию других людей как партне­ров в общении и совместной деятельности, умение слушать, вести диалог в соответствии с целями и задачами общения, участвовать в коллективном обсуждении проблем и приня­тии решений, строить продуктивное сотруд­ничество со сверстниками и взрослыми на основе овладения вербальными и невербаль­ными средствами коммуникации, позволяю­щими осуществлять свободное общение на русском, родном и иностранных языках. | Применение дискуссионных форм обучения способствуют по­вышению интеллектуальной активности учащихся;  Работа в парах, группах |
| 8 | Физиче­ская  куль­тура | Формирование личностных универсальных дей­ствий:  основ общекультурной и российской граждан­ской идентичности как чувства гордости за достижения в мировом и отечественном | Освоение способов двигательной деятельности.  Выполнение комплексов упражнений, подвижные игры, сорев­нования, измерение показателей физического развития, заня­тие спортом. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | спорте;  освоение моральных норм помощи тем, кто в ней нуждается, готовности принять на себя от­ветственность;  развитие мотивации достижения и готовности к преодолению трудностей на основе конст­руктивных стратегий совладания и умения мобилизовать свои личностные и физические ресурсы стрессоустойчивости;  освоение правил здорового и безопасного образа жизни.  гулятивные действия: умения планировать, регули­ровать, контролировать и оценивать свои действия.  Планирование общей цели и пути её достижения; распределение функций и ролей в совместной деятельности; конструктивное разрешение конфликтов; осуществление взаимного кон­троля; оценка собственного поведения и по­ведения партнёра и внесение необходимых коррективов  Коммуникативные действия взаимодействие,  ориентация на партнёра, сотрудничество и кооперация (в командных видах спорта) | Выполнение комплексов упражнений, подвижные игры, сорев­нования, измерение показателей физического развития, занятие спортом.  Выполнение комплексов упражнений, подвижные игры, спор­тивные игры, соревнования, измерение показателей физиче­ского развития, занятие спортом. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 9 | Русский  язык | Познавательные, коммуникативные и регулятив­ные действия;  знаково-символические действия моделирования;  логические действия анализа, сравнения, уста­новление причинно-следственных связей | Ориентация в морфологической и синтаксической структуре языка и усвоение правил, строения слова и предложения, ори­ентировка ребёнка в грамматической и синтаксической струк­туре родного языка  Усвоение правил строения слова и предложения, графической формы букв. Разбор слова по составу, путём составления схе­мы), преобразования модели (видоизменения слова), звуко­буквенный анализ).  Работа с текстом, осознанное и произвольное построение рече­вых высказываний в устной и письменной форме, поиск, срав­нивание, классификация таких языковых единиц как звук, бук­ва, часть слова, часть речи, член предложения. Письмо и про­верка написанного. |
| 10 | Литера­  тура | Все виды универсальных учебных действий лич­ностных, коммуникативных, познавательных и регулятивных (с приоритетом развития ценностно-смысловой сферы и коммуника­ции  Смыслообразование; самоопределения и самопо­знания гражданской идентичности нравст­венно-этическое оценивание | Прослеживание судьбы героя и ориентацию в системе лично­стных смыслов; прослеживание судьбы героя и ориентацию учащегося сравнения образа «Я» с героями литературных про­изведений посредством эмоционально-действенной идентифи­кации; знакомство с героическим историческим прошлым сво­его народа и своей страны и переживания гордости и эмоцио­нальной сопричастности подвигам и достижениям её граждан; выявление морального содержания и нравственного значения действий персонажей,  умение понимать контекстную речь на основе воссоздания кар­тины событий и поступков персонажей;   * умение произвольно и выразительно строить контекстную речь с учетом целей коммуникации, особенностей слушателя; * умение устанавливать логическую причинно-следственную последовательность событий и действий героев произведения; * умение строить план с выделением существенной и дополни­тельной информации. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Определение логической причинно-следственной последова- |
|  |  | Регулятивные и познавательные | тельности событий и действий героев произведения;  Составление плана с выделением существенной и до­полнительной информации  Отождествление себя с героями произведения, соотнесения и |
|  |  | Коммуникативные | сопоставления их позиций, взглядов и мнений; |
|  |  | умение: | - воссоздание картины событий и поступков персонажей; |
|  |  | - умение понимать контекстную речь на ос- | - формулирование высказываний, речь с учётом целей комму- |
|  |  | нове воссоздания картины событий и поступ- | никации, особенностей слушателя, в том числе используя ау- |
|  |  | ков персонажей | диовизуальные средства. |
|  |  | - умение понимать контекстную речь с учётом |  |
|  |  | целей коммуникации, особенностей слушате­ля, в том числе используя аудиовизуальные умения; понимать контекстную речь на осно­ве воссоздания картины событий и поступков персонажей. |  |

**6.4.3.Типовые задачи по формированию УУД**

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

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

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

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

обеспечение тесной связи дисциплин общеобразовательного и профессионального циклов.

*Формирование познавательных УУД*

Формирование у обучающихся умений:

а) объяснять явления с научной точки зрения;

б) разрабатывать дизайн научного исследования;

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

*Формирование коммуникативных УУД*

Формирование необходимых коммуникации:

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

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

презентация результатов проектной работы на различных этапах

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

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

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

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

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

* исследовательское;
* прикладное;
* информационное;
* социальное;
* творческое.

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

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

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

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

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

**6.4.5.Описание условий, обеспечивающих развитие УУД у обучающихся, в том числе системы организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся**

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

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

Педагогические кадры имеют необходимый уровень подготовки для реализации программы УУД:

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

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

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

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

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

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

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

Образовательное событие как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися УУД

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

Основные требования к инструментарию оценки УУД:

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

самооценки в формирование итоговой оценки. В качестве инструмента самооценки обучающихся использованы те же инструменты (оценочные листы), которые используются для оценки обучающихся экспертами.

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

На защите проекта с обучающимся обсуждаются: актуальность проекта;

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

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

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

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

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

Проектная работа должна обеспечивается тьюторским (кураторским) сопровождением. В функцию тьютора (куратора) входит: обсуждение с

обучающимся проектной идеи и помощь в подготовке к ее защите и реализации, посредничество между обучающимися и экспертной комиссией (при необходимости), другая помощь.

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

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

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

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

**6.5. Программа воспитания и социализации обучающихся**

Программа воспитания и социализации обучающихся (далее - Программа) стро­ится на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и приня­тых в обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, обще­ства и государства и направлена на воспитание взаимоуважения, трудолюбия, гражданственности, патриотизма, ответственности, правовой культуры, бе­режного отношения к природе и окружающей среде.

Программа обеспечивает:

- достижение обучающимися личностных результатов освоения образовательной программы среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС СОО;

- формирование уклада жизни лицея, учитывающего историко­культурную и этническую специфику региона, а также потребности и индивидуальные социальные инициативы обучающихся, особенности их социального взаимодействия вне лицея, характера профессиональных предпочтений.

Программа содержит:

1. цель и задачи духовно-нравственного развития, воспитания, социализации

обучающихся;

1. основные направления и ценностные основы духовно-нравственного развития,

воспитания и социализации;

1. содержание, виды деятельности и формы занятий с обучающимися по каждо­

му из направлений духовно-нравственного развития, воспитания и социали­зации обучающихся;

1. модель организации работы по духовно-нравственному развитию, воспитанию

и социализации обучающихся;

1. описание форм и методов организации социально значимой деятельности обу­

чающихся;

1. описание основных технологий взаимодействия и сотрудничества субъектов

воспитательного процесса и социальных институтов;

1. описание методов и форм профессиональной ориентации в организации, осу­

ществляющей образовательную деятельность;

1. описание мер, направленных на формирование у обучающихся экологической

культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни, включая меро­приятия по обучению правилам безопасного поведения на дорогах;

1. описание форм и методов повышения педагогической культуры родителей (за­

конных представителей) обучающихся;

планируемые результаты духовно-нравственного развития, воспитания и со­

циализации обучающихся, их профессиональной ориентации, формирования

безопасного, здорового и экологически целесообразного образа жизни;

1. критерии и показатели эффективности деятельности лицея по обеспечению

воспитания и социализации обучающихся.

Содержательный раздел (программы) определяет общее содержание среднего общего образования и включает образовательные программы, ориентирован­ные на достижение личностных, предметных и метапредметных результатов, в том числе программу воспитания и социализации обучающихся, предусмат­ривающую такие направления, как духовно-нравственное развитие, воспита­ние обучающихся, их социализация и профессиональная ориентация, форми­рование экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни.

Планируемые результаты освоения обучающимися основной образовательной программы среднего общего образования являются содержательной и крите­риальной основой для разработки программ развития универсальных учебных действий, воспитания и социализации.

**6.4. 1. Цель и задачи духовно-нравственного развития, воспитания и социа­лизации обучающихся**

Целью духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обу­чающихся является воспитание высоконравственного, творческого, компе-

тентного гражданина России, принимающего судьбу своей страны как свою личную, осознающего ответственность за ее настоящее и будущее, укоренен­ного в духовных и культурных традициях многонационального народа Рос­сийской Федерации, подготовленного к жизненному самоопределению. Важ­ным аспектом духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся является подготовка обучающегося к реализации своего потен­циала в условиях современного общества.

Задачи духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обу­чающихся:

* освоение обучающимися ценностно-нормативного и деятельностно - практического аспекта отношений человека с человеком, патриота с Родиной, гражданина с правовым государством и гражданским обществом, человека с природой, с искусством и т.д.;
* вовлечение обучающегося в процессы самопознания, самопонимания, содействие обучающимся в соотнесении представлений о собственных возможностях, интересах, ограничениях с запросами и требованиями окружающих людей, общества, государства; помощь в личностном самоопределении, проектировании индивидуальных образовательных траекторий и образа будущей профессиональной деятельности, поддержка деятельности обучающегося по саморазвитию;
* овладение обучающимся социальными, регулятивными и

коммуникативными компетенциями, обеспечивающими ему индивидуальную успешность в общении с окружающими, результативность в социальных практиках, в процессе сотрудничества со сверстниками, старшими и младшими.

* + 1. **Основные направления и ценностные основы духовно-нравственного развития, воспитания и социализации**

Основные направления духовно-нравственного развития, воспитания и социали­зации на уровне среднего общего образования реализуются в сферах:

* отношения обучающихся к России как к Родине (Отечеству) (включает подготовку к патриотическому служению);
* отношения обучающихся с окружающими людьми (включает подготовку к общению со сверстниками, старшими и младшими);
* отношения обучающихся к семье и родителям (включает подготовку личности к семейной жизни);
* отношения обучающихся к закону, государству и к гражданскому обществу (включает подготовку личности к общественной жизни);
* отношения обучающихся к себе, своему здоровью, к познанию себя, самоопределению и самосовершенствованию (включает подготовку к непрерывному образованию в рамках осуществления жизненных планов);
* отношения обучающихся к окружающему миру, к живой природе, художественной культуре (включает формирование у обучающихся научного мировоззрения);
* трудовых и социально-экономических отношений (включает подготовку личности к трудовой деятельности).

Ценностные основы духовно-нравственного развития, воспитания и социа­лизации обучающихся на уровне среднего общего образования - базовые национальные ценности российского общества, сформулированные в Консти­туции Российской Федерации, в Федеральном законе от 29 декабря 2012 г.

№ 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в тексте ФГОС СОО.

Базовые национальные ценности российского общества определяются положе­ниями Конституции Российской Федерации:

«Российская Федерация — Россия есть демократическое федеративное правовое государство с республиканской формой правления» (Гл. I, ст. 1);

«Человек, его права и свободы являются высшей ценностью» (Гл. I, ст. 2);

«Российская Федерация — социальное государство, политика которого направ­лена на создание условий, обеспечивающих достойную жизнь и свободное развитие человека» (Гл. I, ст. 7);

«В Российской Федерации признаются и защищаются равным образом частная, государственная, муниципальная и иные формы собственности» (Гл. I, ст. 8);

«В Российской Федерации признаются и гарантируются права и свободы челове­ка и гражданина согласно общепризнанным принципам и нормам междуна­родного права и в соответствии с настоящей Конституцией. Основные права и свободы человека неотчуждаемы и принадлежат каждому от рождения. Осу­ществление прав и свобод человека и гражданина не должно нарушать права и свободы других лиц» (Гл. I, ст. 17).

Базовые национальные ценности российского общества применительно к системе образования определены положениями Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»:

«... гуманистический характер образования, приоритет жизни и здоровья челове­ка, прав и свобод личности, свободного развития личности, воспитание взаи­моуважения, трудолюбия, гражданственности, патриотизма, ответственности, правовой культуры, бережного отношения к природе и окружающей среде, рационального природопользования <...>;

.демократический характер управления образованием, обеспечение прав педа­гогических работников, обучающихся, родителей [(законных представителей)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_99661/?dst=100004) несовершеннолетних обучающихся на участие в управлении образователь­ными организациями;

.недопустимость ограничения или устранения конкуренции в сфере образова­ния;

.сочетание государственного и договорного регулирования отношений в сфере образования» (ст. 3).

В тексте «Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года» (утверждена распоряжением Правительства Российской Федера­ции от 29 мая 2015 г. № 996-р) отмечается: «Стратегия опирается на систему духовно-нравственных ценностей, сложившихся в процессе культурного раз­вития России, таких, как человеколюбие, справедливость, честь, совесть, во­ля, личное достоинство, вера в добро и стремление к исполнению нравствен­ного долга перед самим собой, своей семьей и своим Отечеством».

В «Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года» определены приоритеты государственной политики в области воспита­ния:

* создание условий для воспитания здоровой, счастливой, свободной, ориентированной на труд личности;
* формирование у детей высокого уровня духовно-нравственного развития, чувства причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России;
* поддержка единства и целостности, преемственности и непрерывности воспитания;
* поддержка общественных институтов, которые являются носителями духовных ценностей;
* формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой гражданской идентичности россиян и главным фактором национального самоопределения;
* обеспечение защиты прав и соблюдение законных интересов каждого ребенка, в том числе гарантий доступности ресурсов системы образования, физической культуры и спорта, культуры и воспитания;
* формирование внутренней позиции личности по отношению к окружающей социальной действительности;
* развитие кооперации и сотрудничества субъектов системы воспитания (семьи, общества, государства, образовательных, научных, традиционных религиозных организаций, учреждений культуры и спорта, средств массовой информации, бизнес-сообществ) на основе признания определяющей роли семьи и соблюдения прав родителей с целью совершенствования содержания и условий воспитания подрастающего поколения России.

Во ФГОС СОО обозначены базовые национальные ценности российского обще­ства: патриотизм, социальную солидарность, гражданственность, семью, здо­ровье, труд и творчество, науку, традиционные религии России, искусство, природу, человечество.

ФГОС СОО определяет базовые национальные ценности российского общества в формулировке личностных результатов освоения основной образовательной программы среднего общего образования: «Усвоение гуманистических, демо­кратических и традиционных ценностей многонационального российского общества, формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, язы­ку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способно­сти вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания» (Текст ФГОС СОО. Раздел IV. Требования к результатам освоения основной образовательной программы среднего общего образования, п. 24).

1. **Содержание, виды деятельности и формы занятий с обучающимися по каждому из направлений духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся**

Воспитание, социализация и духовно-нравственное развитие в сфере отношения обучающихся к России как к Родине (Отечеству) предполагают: воспитание патриотизма, чувства гордости за свой край, за свою Родину, прошлое и на­стоящее народов Российской Федерации, ответственности за будущее России, уважения к своему народу, народам России, уважения государственных сим­волов (герба, флага, гимна); готовности к защите интересов Отечества.

Для воспитания обучающихся в сфере отношения к России как к Родине (Отече­ству) используются:

* художественно-эстетическая, спортивная, познавательная и другие виды деятельности;
* подготовка и проведение самодеятельных концертов, театральных постановок; просмотр спортивных соревнований с участием сборной России, региональных команд; просмотр кинофильмов исторического и патриотического содержания; участие в патриотических акциях и другие формы занятий);
* общегосударственные, региональные и корпоративные ритуалы (ритуалы образовательной организации, предприятия, общественного объединения и т.д.); развитие у подрастающего поколения уважения к историческим символам и памятникам Отечества;
* потенциал учебных предметов предметных областей «Русский язык и литература», «Родной язык и родная литература», «Общественные науки», обеспечивающих ориентацию обучающихся в современных общественно­политических процессах, происходящих в России и мире;
* этнические культурные традиции и народное творчество; уникальное российское культурное наследие (литературное, музыкальное, художественное, театральное и кинематографическое);
* детская литература (приобщение детей к классическим и современным высокохудожественным отечественным и мировым произведениям искусства и литературы).

Воспитание обучающихся в сфере отношения к России как к Родине (Отечеству) включает:

* воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации;
* взаимодействие с библиотеками, приобщение к сокровищнице мировой и отечественной культуры, в том числе с использованием информационных технологий;
* обеспечение доступности музейной и театральной культуры для детей, развитие музейной и театральной педагогики.

Воспитание, социализация и духовно-нравственное развитие в сфере отношений с окружающими людьми предполагают формирование:

* толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
* способностей к сопереживанию и формированию позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;
* мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также на признании различных форм общественного сознания, предполагающего осознание своего места в поликультурном мире;
* выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);
* компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно­исследовательской, проектной и других видах деятельности;
* развитие культуры межнационального общения;
* развитие в детской среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности.

Воспитание, социализация и духовно-нравственное развитие в сфере семейных отношений предполагают формирование у обучающихся:

* уважительного отношения к родителям, готовности понять их позицию, принять их заботу, готовности договариваться с родителями и членами

семьи в решении вопросов ведения домашнего хозяйства, распределения семейных обязанностей;

* ответственного отношения к созданию и сохранению семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Для воспитания, социализации и духовно-нравственного развития в сфере отно­шений с окружающими людьми и в семье используются:

* добровольческая, коммуникативная, познавательная, игровая,

рефлексивно-оценочная, художественно-эстетическая и другие виды деятельности;

* дискуссионные формы, просмотр и обсуждение актуальных фильмов, театральных спектаклей, постановка обучающимися спектаклей в школьном театре, разыгрывание ситуаций для решения моральных дилемм и осуществления нравственного выбора и иные разновидности занятий;
* потенциал учебных предметов предметных областей «Русский язык и литература», Родной язык и родная литература» и «Общественные науки», обеспечивающих ориентацию обучающихся в сфере отношений с окружающими людьми;
* сотрудничество с традиционными религиозными общинами.

Воспитание, социализация и духовно-нравственное развитие в сфере отношения

к закону, государству и гражданскому обществу предусматривают:

* формирование российской гражданской идентичности, гражданской позиции активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
* развитие правовой и политической культуры студентов, расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности; развитие в юношеской среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности;
* формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;
* формирование установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям. Формирование антикоррупционного мировоззрения.

Воспитание, социализация и духовно-нравственное развитие в данной области осуществляются:

* в рамках общественной (участие в самоуправлении), проектной, добровольческой, игровой, коммуникативной и других видов деятельности;
* в следующих формах занятий: деловые игры, имитационные модели, социальные тренажеры;
* с использованием потенциала учебных предметов предметной области «Общественные науки», обеспечивающих ориентацию обучающихся в сфере отношений к закону, государству и гражданскому обществу.

Воспитание, социализация и духовно-нравственное развитие в сфере отношения обучающихся к себе, своему здоровью, познанию себя, обеспечение самооп­ределения, самосовершенствования предполагают:

* воспитание здоровой, счастливой, свободной личности, формирование способности ставить цели и строить жизненные планы;
* реализацию обучающимися практик саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; формирование позитивных жизненных ориентиров и планов;
* формирование у обучающихся готовности и способности к

самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

* формирование у обучающихся готовности и способности к

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

* формирование у подрастающего поколения ответственного отношения

к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;

формирование бережного, ответственного и компетентного отношения к

физическому и психологическому здоровью - как собственному, так и других людей; умение оказывать первую помощь; развитие культуры здорового питания;

* содействие в осознанной выработке собственной позиции по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны.

Для осуществления воспитания, социализации и духовно-нравственного развития в сфере отношения обучающихся к себе, своему здоровью, познанию себя, для обеспечения самоопределения, самосовершенствования используются:

* проектная (индивидуальные и коллективные проекты), учебно­познавательная, рефлексивно-оценочная, коммуникативная, физкультурно­оздоровительная и другие виды деятельности;
* индивидуальные проекты самосовершенствования, читательские конференции, дискуссии, просветительские беседы, встречи с экспертами (психологами, врачами, людьми, получившими общественное признание);
* массовые общественно-спортивные мероприятия и привлечение к участию в них обучающихся;
* потенциал учебных предметов предметных областей «Русский язык и литература», «Родной язык и родная литература», «Общественные науки», «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности», обеспечивающих ориентацию обучающихся в сфере отношения Человека к себе, к своему здоровью, к познанию себя.

Воспитание, социализация и духовно-нравственное развитие в сфере отношения к окружающему миру, к живой природе, художественной культуре преду­сматривают:

* формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки;
* развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, формирование умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого

отношения к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого­направленной деятельности;

* воспитание эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.

Для реализации задач воспитания, социализации и духовно-нравственного разви­тия в сфере отношения к окружающему миру, живой природе, художествен­ной культуре используются:

* художественно-эстетическая (в том числе продуктивная), научно­исследовательская, проектная, природоохранная, коммуникативная и другие виды деятельности;
* экскурсии в музеи, на выставки, экологические акции, другие формы занятий;
* потенциал учебных предметов предметных областей «Общественные науки», «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности», «Естественные науки», «Русский язык и литература», «Родной язык и родная литература» и «Иностранные языки», обеспечивающий ориентацию обучающихся в сфере отношения к окружающему миру, живой природе, художественной культуре.

Воспитание, социализация и духовно-нравственное развитие в сфере трудовых и социально-экономических отношений предполагают:

* осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов;
* формирование отношения к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
* воспитание у детей уважения к труду и людям труда, трудовым достижениям;
* формирование у детей умений и навыков самообслуживания, потребности трудиться, добросовестно, ответственно и творчески относиться к разным видам трудовой деятельности, включая обучение и выполнение домашних обязанностей.

Для воспитания, социализации и духовно-нравственного развития в сфере трудо­вых и социально-экономических отношений используются:

* познавательная, игровая, предметно-практическая, коммуникативная и другие виды деятельности;
* формы занятий: экскурсии на производство, встречи с

представителями различных профессий, работниками и предпринимателями, формирование информационных банков - с использованием интерактивных форм, имитационных моделей, социальных тренажеров, деловых игр;

* потенциал учебных предметов предметной области «Общественные науки», обеспечивающей ориентацию обучающихся в сфере трудовых и социально­экономических отношений.

В этой области воспитания обеспечивается привлекательность науки для под­растающего поколения, поддержка научно-технического творчества детей, создаются условия для получения детьми достоверной информации о передо­вых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, повышается заинтересованность подрастающего поколения в научных познаниях об уст­ройстве мира и общества.

1. **Модель организации работы по духовно-нравственному развитию, воспитанию и социализации обучающихся**

Соответствующая деятельность в лицее представлена в виде организационной модели духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обу­чающихся и осуществляется:

* на основе базовых национальных ценностей российского общества;
* при формировании уклада жизни;
* в процессе урочной и внеурочной деятельности;
* в рамках сетевой формы реализации образовательных программ, образовательных технологий,
* с учетом историко-культурной и этнической специфики региона, потребностей всех участников образовательных отношений (обучающихся и их родителей (законных представителей) и т. д.),
* с созданием специальных условий для различных категорий обучающихся (в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей- инвалидов, а также одаренных детей).

Определяющим способом деятельности по духовно-нравственному развитию, воспитанию и социализации является формирование уклада студенческой жизни:

* обеспечивающего создание социальной среды развития обучающихся;
* включающего урочную и внеурочную деятельность (общественно значимую работу, систему воспитательных мероприятий, культурных и социальных практик);
* основанного на системе базовых национальных ценностей российского общества;
* учитывающего историко-культурную и этническую специфику региона, потребности обучающихся и их родителей (законных представителей).

В формировании уклада жизни организации, осуществляющей образовательную деятельность, определяющую роль призвана играть общность участников об­разовательных отношений: обучающихся, ученических коллективов, педаго­гического коллектива лицея, администрации, учредителя образовательной ор­ганизации, родительского сообщества, общественности. Важным элементом формирования уклада студенческой жизни являются коллективные обсужде­ния, дискуссии, позволяющие наиболее точно определить специфику ценно­стных и целевых ориентиров организации, осуществляющей образовательную деятельность, элементов коллективной жизнедеятельности, обеспечивающих реализацию ценностей и целей.

1. **Описание форм и методов организации социально значимой деятельности обучающихся**

Организация социально значимой деятельности обучающихся может осуществ­ляется в рамках их участия:

* в общественных объединениях, где происходит содействие реализации и развитию лидерского и творческого потенциала студентов;
* студенческом самоуправлении и управлении образовательной деятельностью;
* социально значимых познавательных, творческих, культурных, краеведческих, спортивных и благотворительных проектах, в волонтерском движении.

Приобретение опыта общественной деятельности обучающихся осуществляется в процессе участия в преобразовании среды образовательной организации и социальной среды населенного пункта путем разработки и реализации сту­дентами социальных проектов и программ.

Разработка социальных проектов и программ включает следующие формы и ме­тоды организации социально значимой деятельности:

* определение обучающимися своей позиции в образовательной

организации и в населенном пункте;

* определение границ среды как объекта социально значимой деятельности обучающихся (среда образовательной организации, микрорайона, социальная среда населенного пункта и др.);
* определение значимых лиц - источников информации и общественных экспертов (педагогических работников образовательной организации, родителей, представителей различных организаций и общественности и др.);
* разработку форм и организационную подготовку непосредственных и виртуальных интервью и консультаций;
* проведение непосредственных и виртуальных интервью и

консультаций с источниками информации и общественными экспертами о существующих социальных проблемах;

* обработку собранной информации, анализ и рефлексию,

формулирование обучающимися дебютных идей и разработку социальных инициатив (общественная актуальность проблем, степень соответствия интересам обучающихся, наличие ресурсов, готовность к социальному действию);

* разработку, публичную общественную экспертизу социальных

проектов, определение очередности в реализации социальных проектов и программ;

* организацию сбора пожертвований (фандрайзинг), поиск спонсоров и меценатов для ресурсного обеспечения социальных проектов и программ;
* планирование и контроль за исполнением совместных действий обучающихся по реализации социального проекта;
* завершение реализации социального проекта, публичную презентацию результатов (в том числе в СМИ, в сети Интернет), анализ и рефлексию совместных действий.

Формами организации социально значимой деятельности обучающихся являют­ся:

* деятельность в органах ученического самоуправления, в управляющем Совете студентов;
* деятельность в проектной команде (по социальному и культурному проектированию) на уровне образовательной организации;
* подготовка и проведение социальных опросов по различным темам и для различных аудиторий по заказу организаций и отдельных лиц;
* сотрудничество с территориальными СМИ;
* участие в подготовке и проведении внеурочных мероприятий (тематических вечеров, диспутов, предметных недель, выставок и пр.);
* участие в работе клубов по интересам;
* участие в социальных акциях, в рейдах, трудовых десантах, экспедициях, походах в образовательной организации и за ее пределами;
* организация и участие в благотворительных программах и акциях на различном уровне, участие в волонтерском движении;
* участие в проектах образовательных и общественных организаций.

1. **Описание основных технологий взаимодействия и сотрудничества субъектов воспитательного процесса и социальных институтов**

Технологии взаимодействия субъектов воспитательного процесса и социальных институтов разворачиваются в рамках двух парадигм: парадигмы традицион­ного содружества и парадигмы взаимовыгодного партнерства.

Парадигма традиционного содружества субъектов воспитательного процесса и социальных институтов строится на представлении о единстве взглядов и ин­тересов участников, чьи взаимоотношения имеют бескорыстный характер, основаны на доверии, искренности. Примером традиционного содружества выступает шефство. В рамках традиционного содружества реализуется тех­нология разовых благотворительных акций, когда представители социального института (например, шефствующее предприятие) в качестве подарка обу­чающимся организуют праздник, экскурсию и пр.; в свою очередь студенты под руководством педагогических работников организуют субботник на тер­ритории шефствующей организации, проводят концерт и т.п. Парадигма тра­диционного содружества может реализовываться как обмен подарками. Если отношения между образовательной организацией и шефами становятся регу­лярными (в дни тех или иных праздников или памятных дат), то обучающиеся и представители шефствующей организации воспринимают друг друга как хороших знакомых, стараются порадовать добрых знакомых. Такая практика может быть описана как технология дружеского общения. В случае друже­ского общения взаимодействие с шефами (подшефными) становится важным атрибутом уклада жизни образовательной организации; субъекты воспита­тельного процесса апеллируют в общении со старшекурсниками к социаль­ным ожиданиям шефов (подшефных). Технологии разовых благотворитель­ных акций и дружеского общения могут реализовываться во взаимодействии родительского сообщества и сообщества обучающихся, роль классного руко­водителя будет состоять в формировании положительных социальных ожида­ний, стимулировании доверия и искренности.

Парадигма взаимовыгодного партнерства предусматривает признание непол­ного совпадения взглядов и интересов участников отношений, более того, на­личие взаимоисключающих интересов; в то же время допускается возмож­ность нахождения отдельных ситуаций, когда цели участников близки или может быть достигнут временный компромисс. В этом случае в ходе перего­воров достигаются договоренности, разрабатываются и реализуются отдель­ные социальные проекты. Потребность в переговорах субъектов воспитатель­ного процесса и представителей социальных институтов возникает регулярно, поэтому технология достижения соглашения постоянно является актуальной. Технология социального проектирования в этом случае призвана обеспечить эффективность расходования ресурсов всеми партнерами, так как каждый ориентирован на наиболее полную реализацию своих интересов. Так склады­ваться взаимодействие между педагогическими работниками лицея и семьей обучающегося.

1. **Описание методов и форм профессиональной ориентации в организа­ции, осуществляющей образовательную деятельность**

Методами профессиональной ориентации обучающихся в организации, осущест­вляющей образовательную деятельность, являются следующие.

Метод профконсультирования обучающихся - организация коммуникации от­носительно позиционирования обучающегося в профессионально-трудовой

области. Для осуществления профконсультирования привлекаются квалифи­цированные специалисты - работники соответствующих служб.

Метод исследования обучающимся профессионально-трудовой области и себя как потенциального участника этих отношений (активное познание).

Метод публичной демонстрации самим обучающимся своих профессиональных планов, предпочтений либо способностей в той или иной сфере.

Предметная неделя в качестве формы организации профессиональной ориента­ции обучающихся включает в себя набор разнообразных мероприятий, орга­низуемых в течение календарной недели. Содержательно предметная неделя связана с каким-либо предметом или предметной областью («Неделя матема­тики», «Неделя биологии», «Неделя истории»). Предметная неделя может со­стоять из презентаций проектов и публичных отчетов об их реализации, кон­курсов знатоков по предмету/предметам, встреч с интересными людьми, из­бравшими профессию, близкую к этой предметной сфере.

Метод профессиональных проб - кратковременное исполнение обучающимся обязанностей работника на его рабочем месте; профессиональные пробы мо­гут реализовываться в ходе производственной практики.

Конкурсы профессионального мастерства как форма организации профессио­нальной ориентации обучающихся строятся как соревнование лиц, работаю­щих по одной специальности, с целью определить наиболее высоко квалифи­цированного работника. Обучающиеся, созерцая представление, имеют воз­можность увидеть ту или иную профессию в позитивном свете. В процессе сопереживания конкурсанту у обучающихся возникает интерес к профессии.

Метод моделирования условий труда и имитации обучающимся решения производственных задач - деловая игра, в ходе которой имитируется испол­нение обучающимся обязанностей работника.

Олимпиады по предметам (предметным областям) в качестве формы организации профессиональной ориентации обучающихся предусматривают участие наи­более подготовленных или способных в данной сфере. Олимпиады по пред­мету (предметным областям) стимулируют познавательный интерес.

1. **Описание форм и методов формирования у обучающихся экологиче­ской культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни, вклю­чая мероприятия по обучению правилам безопасного поведения на доро­гах**

Методы рациональной организации урочной и внеурочной деятельности пре­дусматривают объединение участников образовательных отношений в прак­тиках общественно-профессиональной экспертизы образовательной среды отдельной группы, где роль координатора призван сыграть классный руково­дитель или мастер производственного обучения. Сферами рационализации урочной и внеурочной деятельности являются: организация занятий (уроков); обеспечение использования различных каналов восприятия информации; учет зоны работоспособности обучающихся; распределение интенсивности умст­венной деятельности; использование здоровьесберегающих технологий.

Мероприятия формируют у обучающихся: способность составлять рациональ­ный режим дня и отдыха; следовать рациональному режиму дня и отдыха на основе знаний о динамике работоспособности, утомляемости, напряженности разных видов деятельности; выбирать оптимальный режим дня с учетом учебных и внеучебных нагрузок; умение планировать и рационально распре­делять учебные нагрузки и отдых в период подготовки к экзаменам; знание и умение эффективно использовать индивидуальные особенности работоспо­собности; знание основ профилактики переутомления и перенапряжения.

Методы организации физкультурно-спортивной и оздоровительной работы предполагают формирование групп студентов на основе их интересов в сфере физической культуры и спорта (спортивные клубы и секции), организацию тренировок в клубах и секциях, проведение регулярных оздоровительных процедур и периодических акций, подготовку и проведение спортивных со­ревнований. Формами физкультурно-спортивной и оздоровительной работы являются: спартакиада, спортивная эстафета, спортивный праздник.

Методы профилактической работы предусматривают определение «зон риска» (выявление обучающихся, вызывающих наибольшее опасение; выявление ис­точников опасений - групп и лиц, объектов и т.д.), разработку и реализацию комплекса адресных мер; использование возможностей профильных органи­заций - медицинских, правоохранительных, социальных и др. Профилактика чаще всего связана с предупреждением употребления психоактивных веществ обучающимися, а также с проблемами детского дорожно-транспортного травматизма. В группе профилактическую работу организует классный руко­водитель и мастер производственного обучения.

Методы просветительской и методической работы с участниками образова­тельных отношений рассчитаны на большие, не расчлененные на устойчивые учебные группы и неоформленные (официально не зарегистрированные) ау­дитории. Могут быть реализованы в следующих формах:

* внешней (привлечение возможностей других учреждений и организаций - спортивных клубов, лечебных учреждений, стадионов, библиотек и др.);
* внутренней (получение информации организуется в лицее, при этом один коллектив обучающихся выступает источником информации для другого коллектива);
* программной (системной, органически вписанной в образовательную деятельность, служит раскрытию ценностных аспектов здорового и безопасного образа жизни, обеспечивает межпредметные связи);
* стихийной (осуществляется ситуативно, как ответ на возникающие в жизни лицея, студенческого сообщества проблемные ситуации, вопросы, затруднения, несовпадение мнений и т.д.; может быть организована как некоторое событие, выходящее из ряда традиционных занятий и совместных дел, или организована как естественное разрешение проблемной ситуации).

Просвещение осуществляется через лекции, беседы, диспуты, выступления в средствах массовой информации, экскурсионные программы, библиотечные и концертные абонементы, передвижные выставки. В просветительской работе целесообразно использовать информационные ресурсы сети Интернет.

Мероприятия формируют у обучающихся: представление о необходимой и дос­таточной двигательной активности, элементах и правилах закаливания, о вы­боре соответствующих возрасту физических нагрузок и их видов; представ­ление о рисках для здоровья неадекватных нагрузок и использования биости­муляторов; потребность в двигательной активности и ежедневных занятиях физической культурой; умение осознанно выбирать индивидуальные про­граммы двигательной активности, включающие малые виды физкультуры (зарядка) и регулярные занятия спортом. Для реализации этого комплекса не­обходима интеграция с курсом физической культуры.

Мероприятия формируют у обучающихся: навыки оценки собственного функ­ционального состояния (напряжения, утомления, переутомления) по субъек­тивным показателям (пульс, дыхание, состояние кожных покровов) с учетом собственных индивидуальных особенностей; навыки работы в условиях стрессовых ситуаций; владение элементами саморегуляции для снятия эмо­ционального и физического напряжения; навыки контроля за собственным состоянием, чувствами в стрессовых ситуациях; представление о влиянии по­зитивных и негативных эмоций на здоровье, о факторах, их вызывающих, и условиях снижения риска негативных влияний; навыки эмоциональной раз­грузки и их использование в повседневной жизни; навыки управления своим эмоциональным состоянием и поведением. В результате реализации данного комплекса обучающиеся получают представление о возможностях управле­ния своим физическим и психологическим состоянием без использования ме­дикаментозных и тонизирующих средств.

Мероприятия формируют у обучающихся: представление о рациональном пита­нии как важной составляющей части здорового образа жизни; знание о пра­вилах питания, способствующих сохранению и укреплению здоровья; готов­ность соблюдать правила рационального питания; знание правил этикета, свя­занных с питанием, осознание того, что навыки этикета являются неотъемле­мой частью общей культуры личности; представление о социокультурных ас­пектах питания, его связи с культурой и историей народа; интерес к народ­ным традициям, связанным с питанием и здоровьем, расширение знаний об истории и традициях своего народа.

1. **Описание форм и методов повышения педагогической культуры роди­телей (законных представителей) обучающихся**

Повышение педагогической культуры родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется с учетом многообразия их позиций и социаль­ных ролей:

* как источника родительского запроса к лицею на физическое, социально-психологическое, академическое (в сфере обучения) благополучие ребенка; эксперта результатов деятельности образовательной организации;
* как обладателя и распорядителя ресурсов для воспитания и социализации;
* как непосредственного воспитателя (в рамках лицейского и семейного воспитания).

Формами и методами повышения педагогической культуры родителей (закон­ных представителей) обучающихся являются:

* вовлечение родителей в управление образовательной деятельностью в лицее, решение проблем, возникающих в жизни лицея; участие в решении и анализе проблем, принятии решений и даже их реализации в той или иной форме;
* переговоры педагогов с родителями с учетом недопустимости директивного навязывания родителям обучающихся взглядов, оценок, помощи в воспитании их детей; использование педагогами по отношению к родителям методов требования и убеждения как исключительно крайней меры;
* консультирование педагогическими работниками родителей (только в случае вербализованного запроса со стороны родителей);
* содействие в формулировании родительского запроса образовательной организации, в определении родителями объема собственных ресурсов, которые они готовы передавать и использовать в реализации цели и задач воспитания и социализации.

1. **Планируемые результаты духовно-нравственного развития, воспита­ния и социализации обучающихся, их профессиональной ориентации, формирования безопасного, здорового и экологически целесообразного образа жизни**

Результаты духовно-нравственного развития, воспитания и социализация в сфере отношения обучающихся к себе, своему здоровью, познанию себя:

* ориентация обучающихся на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;
* готовность и способность обеспечить себе и своим близким достойную жизнь в процессе самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;
* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
* принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;
* неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.

Результаты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации в сфе­ре отношения обучающихся к России как к Родине (Отечеству):

* российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко­культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;
* уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
* формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;
* воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.

Результаты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации в сфере отношения обучающихся к закону, государству и к гражданскому обще­ству:

* гражданственность, гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности, готового к участию в общественной жизни;
* признание неотчуждаемости основных прав и свобод человека, которые принадлежат каждому от рождения, готовность к осуществлению собственных прав и свобод без нарушения прав и свобод других лиц, готовность отстаивать собственные права и свободы человека и гражданина согласно общепризнанным принципам и нормам международного права и в соответствии с Конституцией Российской Федерации; правовая и политическая грамотность;
* мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанное на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания; осознание своего места в поликультурном мире; интериоризация ценностей демократии и социальной солидарности, готовность к договорному регулированию отношений в группе или социальной организации;
* готовность обучающихся к конструктивному участию в принятии

решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой

деятельности;

* приверженность идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;
* готовность обучающихся противостоять идеологии экстремизма,

национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным,

религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.

Результаты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации в сфе­ре отношений обучающихся с окружающими людьми:

* нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, 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;
* принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;
* способность к сопереживанию и формирование позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью — своему и других людей, умение оказывать первую помощь;
* формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том

числе способности к сознательному выбору добра; формирование нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и

нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

* компетенция сотрудничества со сверстниками, детьми младшего

возраста и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно­

исследовательской, проектной и других видах деятельности.

Результаты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации в сфере отношения обучающихся к окружающему миру, к живой природе, худо­жественной культуре, в том числе формирование у обучающихся научного мировоззрения, эстетических представлений:

* мировоззрение, соответствующее современному уровню развития

науки, осознание значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству, владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованность в получении научных знаний об устройстве мира и общества;

* готовность и способность к образованию,в том числе

самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

* экологическая культура, бережное отношение к родной земле,

природным богатствам России и мира, понимание влияния социально­-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; осознание ответственности за состояние природных ресурсов; умения и навыки разумного природопользования, нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта экологически направленной деятельности;

* эстетическое отношение к миру, готовность к эстетическому

обустройству собственного быта.

Результат духовно-нравственного развития, воспитания и социализации в сфере отношения обучающихся к семье и родителям: ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Результаты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обу­чающихся в сфере трудовых и социально-экономических отношений:

* уважение всех форм собственности, готовность к защите своей

собственности;

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

Результат духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучаю­щихся в сфере физического, психологического, социального и академиче­ского благополучия обучающихся: физическое, эмоционально-­психологическое, социальное благополучие обучающихся в жизни образова­тельной организации, ощущение детьми безопасности и психологического комфорта, информационной безопасности.

**6.4.11.Критерии и показатели эффективности деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, по обеспечению воспи­тания и социализации обучающихся**

Уровень обеспечения в лицее сохранения и укрепления физического, психологи­ческого здоровья и социального благополучия обучающихся выражается в следующих показателях:

* степень учета состояния здоровья обучающихся (заболеваний, ограничений по здоровью), в том числе фиксация динамики здоровья обучающихся; уровень информированности о посещении спортивных секций, регулярности занятий физической культурой;
* степень конкретности и измеримости задач по обеспечению жизни и здоровья обучающихся; уровень обусловленности задач анализом ситуации в лицее,

учебной группе; уровень дифференциации работы исходя из состояния здоровья отдельных категорий обучающихся;

* реалистичность количества и достаточность мероприятий по обеспечению рациональной организации учебно-воспитательного процесса и образовательной среды, по организации физкультурно-спортивной и оздоровительной работы, профилактической работы; по формированию у обучающихся осознанного отношения к собственному здоровью, устойчивых представлений о здоровье и здоровом образе жизни; формированию навыков оценки собственного функционального состояния; формированию у обучающихся компетенций в составлении и реализации рационального режима дня (тематика, форма и содержание которых адекватны задачам обеспечения жизни и здоровья обучающихся, здорового и безопасного образа жизни);
* уровень безопасности для обучающихся среды образовательной организации, реалистичность количества и достаточность мероприятий;
* согласованность мероприятий, обеспечивающих жизнь и здоровье обучающихся, формирование здорового и безопасного образа жизни с участием медиков и родителей обучающихся, привлечение профильных организаций, родителей, общественности и др. к организации мероприятий;
* степень учета в осуществлении образовательной деятельности состояния межличностных отношений в сообществах обучающихся (конкретность и измеримость задач по обеспечению позитивных межличностных отношений обучающихся; уровень обусловленности задач анализом ситуации в учебной группе; уровень дифференциации работы исходя из социально-психологического статуса отдельных категорий обучающихся; периодичность фиксации динамики состояния межличностных отношений в группе);
* реалистичность количества и достаточность мероприятий,

обеспечивающих позитивные межличностные отношения, атмосферу снисходительности, терпимости друг к другу, в том числе поддержку лидеров ученических сообществ, недопущение притеснения одними обучающимися других, оптимизацию взаимоотношений между микрогруппами, между обучающимися и учителями;

* согласованность с психологом мероприятий, обеспечивающих позитивные межличностные отношения обучающихся, с психологом;
* степень учета индивидуальных особенностей обучающихся при освоении содержания образования в реализуемых образовательных программах (учет индивидуальных возможностей, а также типичных и персональных трудностей в освоении обучающимися содержания образования);
* уровень поддержки позитивной динамики академических достижений обучающихся, степень дифференциации стимулирования обучения отдельных категорий обучающихся;
* реалистичность количества и достаточность мероприятий,

направленных на обеспечение мотивации учебной деятельности; обеспечение академических достижений одаренных обучающихся; преодоление трудностей в освоении содержания образования; обеспечение образовательной среды;

* обеспечение условий защиты обучающихся от информации, причиняющей вред их здоровью и психическому развитию;
* согласованность мероприятий содействия обучающимся в освоении общеобразовательных программ с учителями-предметниками и родителями обучающихся; вовлечение родителей в деятельность по обеспечению успеха в подготовке к итоговой государственной аттестации.

Степень реализации задачи воспитания компетентного гражданина России, при­нимающего судьбу Отечества как свою личную, осознающего ответствен­ность за настоящее и будущее своей страны, укорененного в духовных и культурных традициях многонационального народа России, выражается в следующих показателях:

- степень конкретности задач патриотического, гражданского,

экологического воспитания, уровень обусловленности формулировок задач анализом ситуации в образовательной организации, ученическом классе, учебной группе; учет возрастных особенностей, традиций образовательной организации, специфики ученического класса;

- степень реалистичности количества и достаточности мероприятий, вовлеченность обучающихся в общественную самоорганизацию жизни образовательной организации (тематика, форма и содержание которых адекватны задачам патриотического, гражданского, трудового, экологического воспитания обучающихся);

- степень обеспечения в деятельности педагогов решения задач педагогической поддержки обучающихся, содействия обучающимся в самопознании, самоопределении, самосовершенствовании;

- интенсивность взаимодействия с социальными институтами,

социальными организациями, отдельными лицами - субъектами актуальных социальных практик;

- согласованность мероприятий патриотического, гражданского,

трудового, экологического воспитания с родителями обучающихся, привлечение к организации мероприятий профильных организаций, родителей, общественности и

др.

Степень реализации задач развития у обучающегося самостоятельности, форми­рования готовности к жизненному самоопределению выражается в формиро­вании у обучающихся компетенции обоснованного выбора в условиях воз­можного негативного воздействия информационных ресурсов.

Степень реальности достижений лицея в воспитании и социализации подростков выражается в доле выпускников лицея, которые продемонстрировали резуль­тативность в решении задач продолжения образования, трудоустройства, ус­пехи в профессиональной деятельности.

**7.Контроль и оценка результатов освоения ППКРС**

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

**7.1 Оценка результатов текущего контроля**

Под текущим контролем в лицее 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. Контрольные работы, если таковые предусмотрены, долж­ны быть включены в календарно-тематический план дисциплины, профессиональ­ного модуля.

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

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

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

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

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

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

**7.2 Оценка результатов промежуточной аттестации**

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются:

* зачет;
* дифференцированный зачет;
* экзамен;
* квалификационный экзамен;

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

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

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в соответствии с графиком учебного процесса в день, освобожденный от других форм 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 лицея.

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, сводную за­четную ведомость за семестр (мастером производственного обучения), неудовлетво­рительные оценки проставляются в и протокол промежуточной аттестации и свод­ную зачетную ведомость за семестр.

Экзамен, как форма промежуточной аттестации, может проводиться по отдельной УД, МДК.

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 протокол промежуточной аттестации, сводную ведомость за семестр (мастером про­изводственного обучения) и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются в протокол промежуточной аттестации и 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.

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

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

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.

**ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ин-**  **дек**  **с** | **Наименование дис­циплин, МДК, модулей, видов практик** | **Объем времени на прове­дение**  **промежу­точной ат­тестации** | **Форма про­ведения**  **промежуточной ат­тестации** | **Процедура проведе­ния про- межуточ­ной атте­стации** | **Сроки проведе­ния промежу­точной аттеста­ции** | **Необходимые ФОС** |
| **0.00** | **Общеобразова­тельный цикл** |  |  |  |  |  |
| ОУДБ.01 | Русский язык | 6 часов | экзамен | Изложение | 4 семестр | Темы, критерии оценки |
| ОУДБ.02 | Литература | 2 урока (90 мин) | д/з | Устные ответы по билетам | 4 семестр | Билеты, критерии оценки |
| ОУДБ.03 | Немецкий язык | 2 урока (90 мин) | д/з | Тестирование  Перевод текста | 4 семестр | Тест эталон ответов, крите­рии оценок. Эталон перевода текста |
| ОУДБ.04 | Математика | 5 часов | экзамен | контрольная ра­бота | 4 семестр | Задания к контрольной работе. Эталоны. |
| ОУДБ.05 | История | 2 урока (90 мин) | д/з | Тестирова­ние | 6 семестр | Тест, эталон ответов, крите­рии оценок |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОУДБ.06 | Физическая культу­ра | 1 урок  (45 мин) | зачет | Контрольные  задания | 1 семестр | Оценка уровня физической под­готовленности обучающихся |
|  | Физическая культу­ра | 1 урок  (45 мин) | зачет | Контрольные  задания | 2 семестр | Оценка уровня физической под­готовленности обучающихся |
|  | Физическая культура | 1 урок  (45 мин) | зачет | Контрольные  задания | 3 семестр | Оценка уровня физической под­готовленности обучающихся |
|  | Физическая культура | 1 урок  (45 мин) | д/з | Контрольные  задания | 4 семестр | Оценка уровня физической под­готовленности обучающихся |
| ОУДБ.06 | Основы безопасно­сти жизнедея­тельности | 1 урок  (45 минут) | д/з | Тестирова­ние | 4 семестр | Тест, эталон ответов, крите­рии оценок |
| ОУДБ.08 | Физика | 2 урока  (90 мин) | д/з | Тестирова­ние | 2 семестр | Тест, эталон ответов, крите­рии оценки |
| ОУДБ.10 | Обществознание | 1 урока  (45 минут) | д/з | Тестирова­ние | 7 семестр | Тест, эталон ответов, крите­рии оценок |
| ОУДБ.16 | География | 1 урок  (45 мин)  (  45 минут) | д/з | Тестирова­ние | 5 семестр | Тест, эталон ответов, критерии  оценок |
| ОУДБ.17 | Экология | 1 урок  (45 минут) | д/з | Тестирова­ние | 4 семестр | Тест, эталон ответов, критерии  оценок |
| УД.19 | Астрономия | 1 урок  (45 минут) | зачет | Тестирова­ние | 6 семестр | Тест, эталон ответов, критерии  оценок |
| ОУДП.07 | Информатика | 1 урок  (45 минут) / | Дифференци­рованный зачет | Тестирование | 5 семестр | Тест, эталон ответов, критерии  оценок |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОУДП 09 | Химия | 6 часов | Экзамен | билеты | 6 семестр | Те Билеты, крите­рии оценок |
| ОУДП.15 | Биология | 1 урок (45 мин)/ | дифференцированный зачет | тестирование | 4 семестр | Тест, эталон ответов, крите­рии оценок Билеты, кри­терии оценки |
| УД. 18 | Основы проектно- исследователь­ской деятельно­сти. | 2 урока  (90 минут) | зачет | Защита проектов | 2 семестр | критерии оценивания про­ектно-исследовательских работ |
| УД 20 | Экология моего края | 1 урок  (45 мин) | зачет | Тестирование | 6 семестр | Тесты, эталоны ответов, критерии оценок. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОП.00** | **Общепрофессио­нальный цикл** |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы микробио­логии, физиоло­гия питания, са­нитарии и ги­гиены | 2 урока  (90 минут) | дифференци­рованный зачет | Тестирование | 2 семестр | Тест, эталон ответов, критерии  оценки |
| ОП.02 | Основы товарове­дения продо­вольственных  товаров | 2 урока  (90 минут) | дифференци­рованный зачет | Тестирование | 2семестр | Тест, эталон ответов, критерии  оценки |
| ОП.03 | Техническое осна­щение и органи- | 2 урока  (90 минут) | дифференци­рованный зачет | Тестирование | 4 семестр | Тест, эталон ответов, критерии  оценки |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | зация рабочего места |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Экономические и правовые осно­вы производст­венной деятель­ности | 2 урока  (90 минут) | д/зачет | Текущий контроль  Решение ситуационных задач | 6 семестр  7 семестр | Ситуационные задачи, эталон ответов, критерии  оценки |
| ОП.05 | Основы калькуля­ции и учета | 2 урока  (90 минут) | дифференци­рованный зачет | Тестирование | 2 семестр | Тест, эталон ответов, критерии  оценки |
| ОП.06 | Охрана труда | 2 урока  (90 минут) | зачет | Тестирование | 2 семестр | Тест, эталон ответов, критерии  оценки |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессио­нальной дея­тельности | 1 урок  (45 минут) | дифферен-  цированный  зачет | Перевод текста  Выполнение прак. работы | 8 семестр | Тексты,эталон перевода, крите­рии оценок практической работы |
| ОП.08 | Безопасность жиз­недеятельности | 1 урок  (45 минут) | зачет | Тестирование | 4 семестр | Тест, эталон ответов, критерии  оценки |
| ОП.09 | Физическая культу­ра | 1 урок  (45 мин) | зачет  дифференци­рованный зачет | Контрольные  задания | 5 семестр  6 счеместр | Оценка уровня физической под­готовленности обучающихся |
| ОП.10 | Организация об­служивания | 4 урока  (180минут) | дифференци­рованный зачет | Практическая работа | 5 семестр | Сервировка стола, критерии оценки |
| П.00 | Профессиональный  цикл |  |  |  |  |  |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к  реализации по­луфабрикатов | 6 часов  6 часов | Экзамен  Квалификационный экзамен | Билеты  Практическая работа | 1 семестр  2 семестр | Билеты. Критерии оценки.  Билеты. Аттестационный лист, кон­трольно-оценочные материалы |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | для блюд, ку­линарных из­делий разнооб­разного ассор­тимента |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | 6 часов | дифференци­рованный зачет | Практиче­ская ра­бота | 1 семестр | Аттестационный лист, кон­трольно-оценочные материалы |
| ПП.01 | Производственная  практика | 6 часов | дифференци­рованный зачет | Защита отчета по практике | 2 семестр | Отчет по практике, дневник п/о, кон­трольно-оценочные материалы |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка креализации го­рячих блюд, кулинарных изделий, заку­сок разнообраз­ного ассорти­мента | 6 часов  6 часов | Экзамен  Квалификационный экзамен | Билеты.  Практическая работа | 3семестр  4 семестр | Билеты. Критерии оценки  Аттестационный лист, кон­трольно-оценочные материалы |
| УП.02 | Учебная практика | 6 часов | дифференци­рованный зачет | Практиче­ская ра­бота | 3  семестр | Аттестационный лист, кон­трольно-оценочные материалы |
| ПП.02 | Производственная  практика | 6 часов | дифференци­  рованный зачет | Защита отчета по практике | 4 семестр | Отчет по практике, дневник п/о, кон­трольно-оценочные материалы |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к  реализации хо- | 6 часов  6 часов | Экзамен  Квалификационный экзамен | Билеты.  Практическая работа | 5семестр  6 семестр | Билеты. Критерии оценки  Аттестационный лист, кон­трольно-оценочные материалы |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | лодных блюд, кулинарных изделий, заку­сок разнообраз­ного ассорти­мента |  |  |  |  |  |
| УП.03 | Учебная практика | 6 часов | дифференци­рованный зачет | Практиче­ская ра­бота | 5  семестр | Аттестационный лист, кон­трольно-оценочные материалы |
| ПП.03 | Производственная  практика | 6 часов | дифференци­рованный зачет | Защита отчета по практике | 6  семестр | Отчет по практике, дневник п/о, кон­трольно-оценочные материалы |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к  реализации хо­лодных и горя­чих сладких блюд, десертов, напитков раз­нообразного ас­сортимента | 6 часов  6 часов | Экзамен  Квалификационный экзамен | Билеты,  практи­ческая работа | 6семестр  6 семестр | Билеты. Критерии оценки  Аттестационный лист, контрольно-оценочные мате­риалы |
| УП.04 | Учебная практика | 6 часов | дифференци­рованный зачет | Практиче­ская ра­бота | 6  семестр | Аттестационный лист, кон­трольно-оценочные материалы |
| ПП.04 | Производственная  практика | 6 часов | дифференци­рованный зачет | Защита отчета по практике | 6  семестр | Отчет по практике, дневник п/о, кон­трольно-оценочные материалы |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка креализации | 6 часов | Экзамен  Квалификационный экзамен | Билеты  практи­ческая работа | 7семестр  8 семестр | Билеты. Критерии оценки  Аттестационный лист,  контрольно-оценочные мате­риалы |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | хлебобулочных, мучных конди­терских изде­лий разнооб­разного ассор­тимента |  |  |  |  |  |
| УП.05 | Учебная практика | 6 часов | дифференци­  рованный зачет | Практиче­ская ра­бота | 7семестр | Аттестационный лист, кон­трольно-оценочные материалы |
| ПП.05 | Производственная  практика | 6 часов | дифференци­рованный зачет | Защита отчета по практике | 8  семестр | Отчет по практике, дневник п/о, кон­трольно-оценочные материалы |
| ПМ 06 | «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной (немецкой) кухни». |  |  |  |  |  |
| МДК06.01 | Искусство оформления блюд и изделий | 2 урока  (90 минут) | Дифференцированный зачет | Практическая работа | 7 семестр | Изготовление макета торта.  Критерии оценки |
| МДК 06.02 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд из всех видов сырья региональной кухни (немецкая, алтайская кухни) | 2 урока  (90 минут) | Дифференцированный зачет | Тестирование | 6 семестр | Тест, эталон ответов, критерии  оценки |
| МДК 06.03 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий региональной кухни (немецкая) | 2 урока  (90 минут) | Дифференцированный зачет | Тестирование | 7 семестр | Тест, эталон ответов, критерии  оценки |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| УП 06. | Учебная практика | 6 часов | Дифференцированный зачет | Практическая работа | 6 семестр  7 семестр | Аттестационный лист, кон­трольно-оценочные материалы |
| ПП06 | Производственная практика | 6 часов | дифференци­рованный зачет | Защита отчета по практике | 8  семестр | Отчет по практике, дневник п/о, кон­трольно-оценочные материалы |

* 1. **Оценка результатов государственной итоговой аттестации**

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

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании в Рос­сийской Федерации» от 29 декабря 2012 года N273-ФЗ для выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования проводится государ­ственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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. N968; Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвер­жденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016г, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от

1. № 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 «Профессионального лицея немецкого национального района» давать качествен­ное профессиональное образование по профессии;
* укрепление связей между КГБПОУ «Профессионального лицея немецкого национального района» 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 квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. 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 профессии 43.01.09 «Повар, кон­дитер», готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей вы­дачей документа об уровне образования и квалификации.

Задачи:

* определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работо­дателей;
* определение степени сформированности профессиональных и общих компетенций;
* приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодате­лями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя препод­нести.

Государственная итоговая аттестация выпускников, согласно Порядка проведения госу­дарственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессио­нального образования, проводится государственной аттестационной комиссией. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалифи­кационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квали­фикационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Темы ВКР определяются лицеем. 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 лицея.

Защита выпускной квалификационной работы является завершающей, обязательной и от­ветственной частью государственной итоговой аттестации выпускников.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу сред­него профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер и годовому календарному графику учеб­ного процесса устанавливаются следующие

Разработка плана ВКР. Изучение литературы, периодических изданий Сбор, систематизация и анализ экономических, статистических данных и других ма­териалов в организации

Написание введения и первого (теоретического) раздела работы Написание второго (аналитического) раздела работы

Устранение замечаний руководителя. Подготовка окончательного текста ВКР. Оформление работы.

Представление готовой ВКР на отзыв руководителю Внешнее рецензирование Допуск к защите ВКР

Защита ВКР

ВКР подлежат обязательному рецензированию. Рецензенты ВКР назначаются приказом директора лицея 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. 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 лицеем, доводятся до сведе­ния обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА. Лицей имеет 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 архивелицея. 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 лицее на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения ГИА соот­ветствующей образовательной программы СПО. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается лицеем не более двух раз. Результаты защиты ВКР определяются оцен­ками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК. По­рядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом 5. Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и проводится 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.

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 ППКРС, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N273-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.

**Раздел 8. Условия реализации образовательной деятельности**

**8.1 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд долженбыть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

При наличии электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья. Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

**8.2.Перечень учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Индекс УД, ПМ** | **Дисциплины и МДК учебного плана** | **Название кабине­тов и лабораторий** | **Перечень учебного оборудования** |
| **ОУДБ.01** | **Русский язык** | **Кабинет русского языка и литературы** | **Компьютер, мультимедиапроектор, телевизор, методические пособия, ви­деофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-­измерительные материалы.** |
| **ОУДБ.01** | **Литература** | **Кабинет русского языка и литературы** | **Компьютер, мультимедиапроектор, телевизор, методические пособия, ви­деофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы, хресто­матии.** |
| **ОУДБ.02** | **Иностранный язык** | **Кабинет иностран­ного языка (немец­кий);** | **Компьютер, мультимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно-­измерительные материалы, слова­ри.** |
| **ОУДБ.03** | **Математика** | **Кабинет математи­ки** | **Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, карты.** |
| **ОУДБ.04** | **История** | **Кабинет истории, обществознания, социально­экономических**  **дисциплин;** | **Компьютер, мето­дические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, кон­трольно-измерительные материалы,карты.** |
| **ОУДБ.05** | **Физическая куль­тура** | **Спортивный зал. Открытый стадион широкого профиля с элементами поло­сы препятствий. Тренажерный зал Стрелковый тир** | **Лыжи, мячи, скакалки, гири, обру­чи, тренажеры, маты, диски, тен­нисные ракетки, перекладина гим­настическая, щиты баскетбольные, стол теннисный,**  **сетка баскетбольная, сетка волей­больная,**  **маты гимнастические**  **скакалка, ракетка теннисная, лыжи пластиковые, лыжи спортивные, палки лыжные, секундомер рулетка 50м, мяч баскетбольный, мяч футбольный, мяч волейбольный** |
| **ОУДБ.06** | **Основы безопасно­сти жизнедеятель­ности** | **Кабинет основ безо­пасности жизнедея­тельности** | **Компьютер, муль- тимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы. тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и моз­говой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте кон­троля управления — роботы- тренажеры типа «Гоша» и др.; тре­нажер для отработки действий при оказании помощи в воде;** |
| **ОУДБ.08** | **Физика** | **Кабинет физики** | **Компьютер, мультимедиапроектор, интерактивная доска, методические по­собия, учебные по­собия, учебники, контрольно-­измерительные материалы, на­глядные пособия (комплекты учеб­ных таблиц, плакатов). Лабораторное оборудование.** |
| **ОУДБ.10** | **Обществознание (включая экономи­ку и право)** | **Кабинет истории, обществознания** | **Компьютер, мультимедиапроектор**  **мето­дические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, кон­трольно-измерительные материалы** |
| **ОУДБ.16** | **География** | **Кабинет географии** | **Компьютер, методические пособия, ви­деофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-­измерительные материалы, карты.** |
| **ОУДБ.17** | **Экология** | **Кабинет химии** | **Компьютер, интерактивная доска, методические пособия, учебные пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы, карты.** |
| **УД .19** | **Астрономия** | **Кабинет информа­тики** | **Компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофиль­мы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные мате­риалы, наглядные пособия** |
| **ОУДП.07** | **Информатика** | **Кабинет информа­тики** | **технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабо­чие станции с CDROM (DVD**  **ROM); интерактивная доска, рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); перифе­рийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педаго­га, сканер на рабочем месте педаго-** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **га, копировальный аппарат, гарни­тура, веб-камера, цифровой фото­аппарат, проектор и экран); наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты) печатные и экранно-звуковые сред­ства обучения;**  **расходные материалы: бумага, кар­триджи для принтера и копироваль­ного аппарата, диск для записи (CD- Rили CD-RW);**  **учебно-практическое и учебно­лабораторное оборудование;** |
| **ОУДП.09** | **Химия** | **Кабинет химии** | **Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, ви­деофильмы, учебные пособия, учебники, - материалы, на­глядные пособия**  **Лабораторное оборудование.** |
| **ОУДП.15** | **Биология** | **Кабинет основ безо­пасности жизнедея­тельности** | **Таблицы, схемы, компьютер, теле­визор , методические пособия, ви­деофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-­измерительные материалы, на­глядные пособия**  **Лабораторное оборудование.** |
| **УДД.16** | **Основы исследова­тельской деятель­ности** | **Кабинет химии и физики** | **Таблицы, схемы, компьютеры, ме­тодические пособия, учебные пособия, учебники, кон­трольно-измерительные материалы.** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| **ОП.01** | **Основы микробио­логии, физиологии питания, санитарии**  **и гигиены** | **Кабинет микробио­логии, санитарии и**  **гигиены;** | **Компьютер, мультимедиапроектор, методические по­собия, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия**  **Лабораторное оборудование.** |
| **ОП.02** | **Основы**  **товароведения**  **продовольственных**  **товаров** | **Кабинет основы товароведения продовольственных товаров** | **Компьютер, мультимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия** |
| **ОП.03** | **Техническое осна­щение и организа­ция рабочего места и охрана труда** | **Кабинет техниче­ское оснащение и организация рабо­чего места и охрана труда** | **Компьютер, мультимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия**  **Лабораторное оборудование.** |
| **ОП.04** | **Экономические и правовые основы профессиональной деятельности** | **Кабинет экономиче­ские и правовые ос­новы профессио­нальной деятельно­сти** | **Компьютер, мультимедиапроектор, методические по­собия, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия** |
| **ОП. 05** | **Основы калькуляции и учета** | **Кабинет основы калькуляции и учета** | **Компьютер, мультимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные пособия,** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия** |
| **ОПД 06** | **Охрана труда** | **Кабинет охраны труда** | **Компьютер, мультимедиапроектор, методические по­собия, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия.** |
| **ОП.07** | **Иностранный язык в**  **профессиональной**  **деятельности** | **Кабинет иностран­ного языка (немец­кий);**  **Кабинет иностран­ного языка (немец­кий);**  **);** | **компьютер, мультимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, слова­ри.** |
| **ОПД 08.** | **Безопасность жизнедеятельности** | **Кабинет основ безо­пасности жизнедея­тельности** | **Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по-собия, 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 кон-троля управления — роботы- тренажеры типа «Гоша» и др.; тре-нажер для отработки действий при оказании помощи в воде;** |
| **ОП.09** | **Физическая**  **культура** | **Спортивный зал. Открытый стадион широкого профиля с элементами поло­сы препятствий. Тренажерный зал Стрелковый тир** | **Лыжи, мячи, скакалки, гири, обру­чи, тренажеры, маты, диски, тен­нисные ракетки, перекладина гим­настическая, щиты баскетбольные, стол теннисный,**  **сетка баскетбольная, сетка волей­больная,**  **маты гимнастические**  **скакалка, ракетка теннисная, лыжи пластиковые, лыжи спортивные, палки лыжные, секундомер рулетка 50м, мяч баскетбольный, мяч футбольный, мяч волейбольный** |
| **ОП. 10** | **Организация**  **обслуживания** | **Кабинет организация обслуживания** | **Компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофиль­мы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные мате­риалы, наглядные пособия** |
| **ОПД 11** | **Информационные технологии в производственной деятельности** | **Кабинет информа­тики** | **Технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабо-чие станции с CD ROM (DVD**  **ROM); интерактивная доска, рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога**  **га, копировальный аппарат, гарни-тура, веб-камера, цифровой фото-аппарат, проектор и экран); наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты) печатные и экранно-звуковые сред¬ства обучения;**  **расходные материалы: бумага, кар-триджи для принтера и копироваль-ного аппарата, диск для записи (CD- R или CD-RW);**  **учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реа­лизации полуфаб­рикатов для блюд, кулинарных изде­лий разнообразного ассортимента | **Технология кулинарного и кондитерского производства;**  Учебная кухня рес­торана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) | Компьютер, мультимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия.  Компьютер, мультимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия, оборудование, инвентарь. инструменты |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и под­готовка к реализа­ции горячих блюд, кулинарных изде­лий, закусок разно­образного ассорти­мента | **Технология кулинарного и кондитерского производства;**  Учебная кухня рес­торана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия  **Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольноизмерительные материалы, наглядные пособия, оборудование, инвентарь, инструменты.** |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.** | **Технология кулинарного и кондитерского производства;**  Учебная кухня рес­торана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) | **Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольноизмерительные материалы, наглядные пособия**  **Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольноизмерительные материалы, наглядные пособия, оборудование, инвентарь, инструменты** |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и под­готовка к реализа­ции холодных и**  **горячих сладких блюд, десертов, на­питков разнообраз­ного ассортимента** | **Технология кулинарного и кондитерского производства;**  Учебная кухня рес­торана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) | **Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольноизмерительные материалы, наглядные пособия**  **Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольноизмерительные материалы, наглядные пособия, оборудование, инвентарь, инструменты** |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и под­готовка к реализа­ции хлебобулоч­ных, мучных кон­дитерских изделий разнообразного ас­сортимента** | **Технология кулинарного и кондитерского производства;**  **Учебный кондитер­ский цех** | **Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольноизмерительные материалы, наглядные пособия**  **Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники,** |
| **ПМ06** | **Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной (немецкой) кухни».** | **Технология кулинарного и кондитерского производства;**  Учебная кухня рес­торана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) | **Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольноизмерительные материалы, наглядные пособия**  **Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники,** |

**8.3. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских.**

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должна располагать 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. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий и мастерских

Оснащение учебной лаборатории:

«Техническое оснащение и организация рабочего места».

**Оборудование кабинета**

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технологическое оборудование:**

универсальный привод; процессор кухонный; набор ножей для овощерезки; рыбочистка;

мясорубка; блендер; миксер; слайсер; мангал; льдогенератор; дефростер;рыхлитель для мяса;

оборудование для вакуумирования продуктов; шкаф шоковой заморозки;холодильник;

жарочный шкаф; пароконвектомат;электроплита;опалочный шкаф;электрофритюрница;

рабочий стол; весы настольные электронные;расстоечный шкаф;тестомесильная машина;

пекарский шкаф.

**Технические средства обучения:**

компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лабораторий.

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. Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)

Наборы производственного инвентаря, посуды(тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда) Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0.6л, 0.8л,Сковорода,

Гриль сковорода,

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; Мерный стакан,Противни, Перфорированные противни для багетов,Венчик, Сито, Шенуа, Лопатки, Шипцы универсальные, Скребки пластиковые, Скребки металлические, Кисти силиконовые,Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), Формы для саваренов, Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого, Нож, Нож пилка (300 мм), Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), Кондитерские мешки, Насадки для кондитерских мешков, Ножницы, Резцы (фигурные) для теста, марципана, Резцы (фигурные) для теста, марципана, Силиконовые коврики для выпечки, Силиконовые коврики для макарун, эклеров, Вырубки (выемки) для печенья, пряников, Формы для конфет, Формы для шоколадных фигур, Набор молдов для мастики, карамели, шоколада, Набор мерных ложек, Скалки рифленые, Скалки, Перчатки для карамели, Помпа для работы с карамелью, Подставки для тортов вращающиеся, Набор выемок, Совки для сыпучих продуктов, Подносы, Подложки для тортов (деревянные), Корзина для мусора.

**8.4.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 и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

**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; 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); 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 ; 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.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оборудование, инструменты и мебель | | | | | |
| №  п/п | Наименование\* | Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента | Примечание | Ед. измерения | Кол-во |
| 1 | Стол  производственный  1800х600х850 | <http://oborud24.ru/products/stol-s-vannoi-moiechnoi-spp-520->  slash-1800-l | - | шт | 12 |
| 2 | Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900х900х900 | - | Один пароконвектомат установлен на шоковой заморозке, остальные  пароконвектоматы партотывные, для их установки не требуются подставки | шт | 0 |
| 3 | Пароконвектомат Electrolux AOS061EС (269000) | <http://www.telesila.ru/electrolux-aos061es><http://www.ready.gr/gr/product/240913>http: //www .coffee -butik.ru/katalog/teplovoe- oborudovanie/konvekcionnye-pechi/pech-konvektsionnaya- unox-xf-023.html | - | шт | 1  2  1 |
| 4 | Весы настольные электронные CASSW-5W | http: //www .altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye - porcionnye-cas-sw-5w-odin-displey/ | - | шт | 12 |
| 5 | Плита электрическая Electrolux  E9ECEH4QE0  ПЛИТА  ИНДУКЦИОННАЯ  ELECTROLUX  602107 | [http://oborud24.ru/products/plita-4-slash-konf-900sier- e](http://oborud24.ru/products/plita-4-slash-konf-900sier-e) l e ctro lux -e 9 e ce h4 qe0-3 9 1 04 1  http: //balttech.ru/catalog/teplovoe -oboruduvanie/indukcionnie - pliti/tovar-5337.html | - | шт | 6  2 |

**Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации ljk;ys ,snmсоставлены в соответствии с инфраструктурными листами Чемпионатов WSR. Пример Инфраструктурного листа для проведения демонстрационного экзамена в рамках ГИА по стандартам WSR:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6 | Гастроемкость  Luxstahlиз нержавеющей стали  GN1/2 327х265х20  мм | <http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen->  equipment/gastronorm-containers/gastronorm-containers-solid-  stainless-steel/gastroemkost-gn-12-327kh265kh20-812-20/ | - | шт | 24 |
| 7 | Планетарный миксер | http: //[www.kuhtorg](http://www.kuhtorg) .ru/catalog/Mikseryplanetarnye/108382/ | - | шт | 6 |
| 8 | Шкаф холодильный | <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/refrigeration->  equipment/chest-freezers-freezing/refrigeration-  cabinets/refrigerated-cabinet-uc-400/  <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/refrigeration->  equipment/chest-freezers-freezing/refrigeration-  cabinets/refrigerated-cabinet-r1400mc-coupe/  <https://coolexpert.ru/shop/index.php?action=show> info&id\_goo  ds=1554&from=yandex&ymclid=829985291744399604700002 | - | шт | 3  1  2 |
| 9 | Стеллаж 4-х  уровневый  800х500х1800 | <http://partnerfood.ru/stellajy-mhm.html> | - | шт | 3 |
| 10 | Стол  производственный  1800х600х850 | <http://oborud24.ru/products/stol-s-vannoi-moiechnoi-spp-520->  slash-1800-l | - | шт | 12 |
| 11 | Миксер ручной  (+насадка  блендер+стакан) | http: //[www.mvideo.ru/products/pogruzhnoi](http://www.mvideo.ru/products/pogruzhnoi) -blender-braun- mq535-sause-20027844 | - | шт | 6 |
| 12 | Смеситель холодной и горячей воды | на усмотрение организатора | - | шт | 12 |
| 13 | Тарелка глубокая 28 см, 250 мл | [http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D](http://www.klenmarket.ru/search/?q=%25D) 1%82%D0%B0%D 1% 80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8 | - | шт | 21 |
| 14 | Тарелка плоская 32 см | [http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D](http://www.klenmarket.ru/search/?q=%25D) 1%82%D0%B0%D 1% 80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8 | - | шт | 100 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 15 | Блюдо прямоугольное 20\*36 см | [http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D](http://www.klenmarket.ru/search/?q=%25D) 1%82%D0%B0%D 1% 80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8 | - | шт | 21 |
| 16 | Корзина для мусора | http: //[www.komus.ru/katalog/khozyaj](http://www.komus.ru/katalog/khozyaj)stvennye -tovary/pakety-i - emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora-v- pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora- stamm-plastikovaya-chernaya-18 -l/p/382415/ | - | шт | 24 |
| 17 | Набор кастрюль 5л,  3 л, 2л, 1.5 л, 1.2л, 1л | [http://www.klenmarket.ru/shop/inventorv/kitchen-](http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots/)  [equipment/pots/](http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots/) | - | шт | 12 |
| 18 | Сотейник 0.6 л | <http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BE%D1>  %82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%  B8 | - | шт | 12 |
| 19 | Сотейник 0.8 л | <http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BE%D1>  %82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%  B8 | - | шт | 12 |
|  |  | [http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D 1%81%D0%BA%D0](http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B) |  |  |  |
| 20 | Сковорода 24 см | [%BE%D0%B2%D0%BE%D 1%80%D0%BE%D0%B4%D 1%8](http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B)  [B](http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B) |  | шт | 12 |
| 21 | Сковорода 32 см | [http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D](http://www.klenmarket.ru/search/?q=%25D) 1%81%D0%BA%D0 %BE%D0%B2%D0%BE%D 1%80%D0%BE%D0%B4%D 1%8  B | - | шт | 12 |
| 22 | Гриль сковорода 24 см | [http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D](http://www.klenmarket.ru/search/?q=%25D) 1%81%D0%BA%D0 %BE%D0%B2%D0%BE%D 1%80%D0%BE%D0%B4%D 1%8  B | - | шт | 7 |
| 23 | Набор разделочных досок.; пластик; Н=18^=600,В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, | [http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen- equipment/cutting-boards/cutting-boards-500kh350kh](http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/cutting-boards-500kh350kh) 18-red- polypropylene/ | - | шт | 12 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 24 | Мерный стакан | [http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen- equipment/measuring-ware/jug-dimensional-](http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/measuring-ware/jug-dimensional-) 1000-ml-yx-c189/ | - | шт | 12 |
| 25 | Венчик | [http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery- equipment/corollas/nimbus](http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/corollas/nimbus)-280-mm/ | - | шт | 12 |
| 26 | Миски нержавеющая сталь 25-28 см | <http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D0%BC%D0%B8%D1> %81 %D0%BA%D0%B 8 | - | шт | 36 |
| 27 | Сито 24 см | <http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery->  equipment/sita/sito-180-mm-s-ruchkoi-iz-nerzhaveiushchei-  stali-93-pro-01-18/ | - | шт | 12 |
| 28 | Шенуа 20 см | <http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen->  equipment/colanders-screens-sieves/conical-colander-220-mm-  520f/ | - | шт | 7 |
| 29 | Подставка для раделочных досок | на усмотрение организатора | - | шт | 7 |
| 30 | Лопатки силиконовые | <http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D0%BB%D0%BE%D0> %BF%D0%B0%D 1 %82%D0%BA%D0%B8+%D 1 %81%D0% B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D 1%8B%D0%B5 | - | шт | 36 |
| 31 | [Блендер ERGOMK-767 [SX-767]; Vitomix](http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment/blenders/blender-ergo-mk-767-sx-767/) | <https://www.vitamix.com/home> | - | шт | 3 |
| 32 | Половник 0,3 л | http: //[www.klenmarket.ru/search/?q=gj](http://www.klenmarket.ru/search/?q=gj) kj dybrb | - | шт | 12 |
| Расходные материалы | | | | | |
| №  п/п | Наименование | Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента | Примечание | Ед. измерения | Кол-во |
| 1 | Пергамент рулон | [http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i- posuda/posuda/folga-i-bumaga-dlya-vypechki-pishhevaya- plenka/bumaga-dlya-vypechki/bumaga-dlya-vypechki-8m-kh- 38-sm-rulon-v-korobke-paclan/p/219438/](http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/folga-i-bumaga-dlya-vypechki-pishhevaya-plenka/bumaga-dlya-vypechki/bumaga-dlya-vypechki-8m-kh-38-sm-rulon-v-korobke-paclan/p/219438/) | - | шт | 20 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | Фольга рулон 10м | <http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i->  posuda/posuda/folga-i-bumaga-dlya-vypechki-pishhevaya-  plenka/folga-pishhevaya/folga-pishhevaya-alyuminevaya-  paclan-30-sm-kh-10m-/p/87746/ | - | шт | 20 |
| 3 | Скатерть для презентационного стола белая бумажная | http: //[www.komus.ru/katalog/khozyaj](http://www.komus.ru/katalog/khozyaj)stvennye - tovary/bumazhnaya-produktsiya-i-derzhateli/skaterti- odnorazovye/skatert-v-rulone-laminirovannaya-belaya-120-sm- x-15-m/p/1545/ | - | шт | 10 |
| 4 | Вилки пластик 200 | [http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/posuda-i- aksessuary/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stolovye- pribory/vilki-odnorazovye/vilka-odnorazovaya-misteriya- belaya-165](http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/posuda-i-aksessuary/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stolovye-pribory/vilki-odnorazovye/vilka-odnorazovaya-misteriya-belaya-165) -mm- 100-shtuk-v-upakovke-/p/301948/ | - | шт | 200 |
| 5 | Бумажные полотенца | http: //[www.komus.ru/katalog/khozyaj](http://www.komus.ru/katalog/khozyaj)stvennye -  tovary/bumazhnaya-produktsiya-i-derzhateli/bumazhnye-  polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-myagkij-  znak-deluxe-s-tisneniem-dvukhslojnye-2-rulona-po-12-metrov-  /p/214168/ | - | шт | 144 |
| 6 | Губка для мытья посуды | [http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye- tovary/uborochnyj-inventar/gubki-i-salfetki-dlya- kukhni/gubki/gubki-dlya-mytya-posudy-paclan-practi-](http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/uborochnyj-inventar/gubki-i-salfetki-dlya-kukhni/gubki/gubki-dlya-mytya-posudy-paclan-practi-) 10-shtuk- v-upakovke -porolonovye -v-assortimente -50kh80-mm- /p/144337/ | - | шт | 50 |
| 7 | Поотенца х,б для протир.тарелок 1х3 | http: //[www.komus.ru/katalog/khozyaj](http://www.komus.ru/katalog/khozyaj)stvennye - tovary/uborochnyj -inventar/tekhnicheskie -tkani -i - polotentsa/polotentse-vafelnoe-160-g-kv-m-40kh80-sm- beloe/p/3515/ | - | шт | 72 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8 | Салфетки бумажные 1х100 | <http://www.komus.ru/katalog/tovary-dlya->  doma/kukhnya/bumazhnye-salfetki-i-polotentsa/salfetki-i-  bumazhnaya-produktsiya/salfetki-i-nosovye-platki/bumazhnye-  salfetki-i-nosovye-platki/salfetki-bumazhnye/salfetki-  bumazhnye-1 -slojnye-24x24-sm-belye-100-shtuk-v-upakovke-  /p/237/ | - | шт | 30 |
| 9 | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл | <http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i->  posuda/posuda/kontejnery-dlya-upakovki/kontejnery-  plastikovye-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-750-ml-dlina-  139-mm-prozrachnyj-50-shtuk-v-upakovke-/p/574587/ | - | шт | 300 |
| 10 | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 300мл | [http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i- posuda/posuda/kontejnery-dlya-upakovki/kontejnery- plastikovye-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-350-ml-dlina- 108](http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/kontejnery-dlya-upakovki/kontejnery-plastikovye-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-350-ml-dlina-108) -mm-prozrachnyj -50 -shtuk-v-upakovke -/p/574584/ | - | шт | 300 |
| 11 | Контейнеры 1000мл | <http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i->  posuda/posuda/kontejnery-dlya-upakovki/kontejnery-  plastikovye-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-1000-ml-dlina-  139-mm-i-prozrachnyj-500-shtuk-v-upakovke-/p/574616/ | - | шт | 300 |
| 12 | Стаканы одноразовые 200мл | [http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/posuda-i- aksessuary/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stakany-i- chashki/stakany-odnorazovye/stakan-odnorazovyj-komus- plastikovyj](http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/posuda-i-aksessuary/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stakany-i-chashki/stakany-odnorazovye/stakan-odnorazovyj-komus-plastikovyj) -prozrachnyj -200-ml-50-shtuk-v-upakovke- /p/129476/ | - | шт | 200 |
| 13 | Пакеты для мусора 30 л | [http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i- emkosti-dlya-musora/pakety-dlya-tyazhelogo-musora/meshki- dlya-tyazhelogo](http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/pakety-dlya-tyazhelogo-musora/meshki-dlya-tyazhelogo) -musora-na-180-280-litrov/meshki -dlya- musora-na-360-litrov-kontseptsiya-byta-chernye-60-mkm-10- shtuk-v-rulone-110kh140-sm-/p/559052/ | - | шт | 300 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 14 | Пакеты для мусора  200 л | http: //[www.komus.ru/katalog/khozyaj](http://www.komus.ru/katalog/khozyaj)stvennye -tovary/pakety-i- emkosti-dlya-musora/pakety-dlya-legkogo-musora/meshki-dlya- legkogo-musora-na- 180-280-litrov/meshki-dlya-musora-na-220- litrov-udachnye -chernye -35 -mkm-v-rulone -10 -shtuk-88x135- sm-/p/391058/ | - | шт | 300 |
| 15 | Чашки пластиковые для горяч. | <http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/posuda-i->  aksessuary/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stakany-i-  chashki/chashki-odnorazovye/chashka-odnorazovaya-upax-  unity-plastikovaya-korichnevaya-belaya-200-ml-50-shtuk-v-  upakovke-/p/34171/ | - | шт | 100 |
| 16 | Перчатки  силиконовые  одноразовые размер  М 250шт | <http://www.komus.ru/katalog/spetsodezhda-i->  upakovka/odnorazovaya-odezhda/perchatki/perchatki-  odnorazovye-lateksnye-r-r-m-paclan-100sht-up-/p/78103/ | - | шт | 30 |
| 17 | Вода 19л. -4 шт | [http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/voda- napitki-soki/butilirovannaya-voda/voda-pitevaya- butilirovannaya-staro-mytishhinskij](http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/voda-napitki-soki/butilirovannaya-voda/voda-pitevaya-butilirovannaya-staro-mytishhinskij) -istochnik- 18-9-l-bez- zaloga-za-taru-/p/176107/ | - | шт | 10 |
| 18 | Моющие средства 450мл. | http: //[www.komus.ru/katalog/khozyaj](http://www.komus.ru/katalog/khozyaj)stvennye - tovary/bytovaya-i-professionalnaya-khimiya/sredstva-dlya- kukhni/sr-va-dlya-mytya-posudy/sredstvo-dlya-mytya-posudy- pril-450-ml-balzam-v-assortimente-/p/34672/ | - | шт | 144 |
| "Тулбокс" Инструмент, который должен привезти с собой участник | | | | | |
| №  п/п | Наименование | Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента |  | Ед. измерения | Кол-во |
| 1 | Привозит, что считает необходимым, кроме аналогичного оборудования и | - | - | - | - |

инветаря, входящего в оснащение площадки

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| На 1-го эксперта (конкурсная площадка) | | | | | |
| Оборудование, инструменты и мебель | | | | |  |
| №  п/п | Наименование | Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента | Примечание | Ед. измерения | Кол-во |
| 1 | Бумага 500 листов (на всех) | На усмотрение организатора | - | шт | 5 |
| 2 | Ручка шариковая | На усмотрение организатора | - | шт | 20 |
| 3 | Степлер (на всех) | На усмотрение организатора | - | шт | 2 |
| 4 | Ножницы (на всех) | На усмотрение организатора | - | шт | 2 |
| 5 | Флешка (на всех) | На усмотрение организатора | - | шт | 2 |
| 6 | Планшет формата А4 | На усмотрение организатора | - | шт | 15 |
| 7 | Кофе машина + кофе | На усмотрение организатора | - | шт | 1 |
| Общая инфраструктура конкурсной площадки | | | | | |
|  | | | | | |
| Оборудование, мебель, канцелярия и т.п. | | | | | |
| №  п/п | Наименование | Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента | Примечание | Ед. измерения | Кол-во |
| 1 | Шкаф шоковой заморозки | <http://www.altekpro.ru/catalog/apparaty-dlya-shokovogo->  ohlazhdeniya-i-zamorozki/shkaf-shokovoy-zamorozki-  electrolux-aofps061c-726346/ | - | шт | 1 |
| 2 | Кулер 19 л  (холодная/горячая  вода) | на усмотрение организатора | - | шт | 1 |
| 3 | Часы настенные | на усмотрение организатора | - | шт | 2 |
| 4 | Огнетушитель углекислотный ОУ-1 | на усмотрение организатора | - | шт | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5 | Набор первой медицинской помощи | на усмотрение организатора | - | шт | 1 |
| 6 | Столы для презентации | на усмотрение организатора | - | шт | 1 |
| 7 | Микроволновая печь, мощность 0,7кВт | <http://www.whitegoods.ru/goods/65381.htm> | - | шт | 2 |
| 8 | Фритюрница | http: //[www.klenmarket.ru/shop/equipment/the](http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/the) -thermal- equipment/fryers/deep-fryer-ergo-ef-061/ | - | шт | 1 |
| 9 | Слайсер «Convito» HBS-220JS | <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological->  equipment/slaisery/slicer-amitek-sg-250-rx/ | - | шт | 1 |
| 10 | Стол  производственный  1800х600х850 | http: //www .klenmarket .ru/shop/equipment/neutral -  equipment/tables-production-and-cutting/tables-wall/buffet-  production-trim-the-wbs-2231500/ | - | шт | 3 |
| 11 | Машина для вакуумной упаковки JEJUJDZ-260/PDили  аналог | <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/weighing-and->  packaging-equipment/packaging-equipment/machine-for-  vacuum-packaging-mini-jumbo/ | - | шт | 1 |
|  |  |  |  |  |  |
| СКЛАД | | | | | |
| №  п/п | Наименование | Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента | Примечание | Ед. измерения | Кол-во |
| 1 | Стол  производственный  1800х600х850 | http: //www .klenmarket .ru/shop/equipment/neutral -  equipment/tables-production-and-cutting/tables-wall/buffet-  production-trim-the-wbs-2231500/ | - | шт | 2 |
| 2 | Весы настольные электронные CASSW-5W | http: //www .altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye - porcionnye-cas-sw-5w-odin-displey/ | - | шт | 1 |
| 3 | Холодильная камера | <http://www.polair.com/catalog/holodylnye_kamery/3301/> | - | шт | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4 | Морозильный шкаф | <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/refrigeration->  equipment/chest-freezers-freezing/freezing-cabinets/wardrobe-  freezing-ee-07-stainless-steel-sv107-g/ | - | шт | 1 |
| 5 | Стол  производственный  1800х600х850 | <http://oborud24.ru/products/stol-s-vannoi-moiechnoi-spp-520->  slash-1800-l | - | шт | 1 |
| 6 | Смеситель холодной и горячей воды | на усмотрение организатора | - | шт | 1 |
| 7 | Стеллаж 4-х  уровневый  800х500х1800 | <http://partnerfood.ru/stellajy-mhm.html> | - | шт | 3 |
| 8 | Ножи поварские | <http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/knives/Profi_Luxstahl>  /knife-povarskaya-8-200mm-profi-luxstahla-8000/ | - | шт | 3 |
| 9 | Набор разделочных досок.; пластик; H=18,L=600,B=400mm; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, | [http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen- equipment/cutting-boards/cutting-boards-500kh350kh](http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/cutting-boards-500kh350kh) 18-red- polypropylene/ | - | шт | 1 |
| 10 | Корзина для мусора | на усмотрение организатора | - | шт | 3 |
| 11 | Стул | на усмотрение организатора | - | шт | 2 |
| 12 | Контейнер для продуктов | на усмотрение организатора | - | шт | 12 |
|  |  |  |  |  |  |
| ДЕГУСТАЦИОННАЯ 1 | | | | | |
| №  п/п | Наименование | Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента | Примечание | Ед. измерения | Кол-во |
| 1 | Стол переговорный , 1800x880x760 | [http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stoly/skl\_stol/table- folding-](http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stoly/skl_stol/table-folding-) 16-dm-rtdpld/ | - | шт | 2 |
| 2 | Стул | <http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stulya/stulya_metal2/t>  ulipan/ | - | шт | 5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3 | Корзина для мусора | http: //[www.komus.ru/katalog/khozyaj](http://www.komus.ru/katalog/khozyaj)stvennye -tovary/pakety-i- emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora-v- pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora- stamm-plastikovaya-chernaya-18 -l/p/382415/ | - | шт | 1 |
| 4 | Вилки нерж | на усмотрение организатора | - | шт | 30 |
|  |  |  |  |  |  |
| ДЕГУСТАЦИОННАЯ 2 | | | | | |
| №  п/п | Наименование | Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента | Примечание | Ед. измерения | Кол-во |
| 1 | Стол переговорный , 1800x880x760 | [http://www.klenmarket.ru/shop/fumiture/stoly/skl\_stol/table- folding-](http://www.klenmarket.ru/shop/fumiture/stoly/skl_stol/table-folding-) 16-dm-rtdpld/ | - | шт | 1 |
| 2 | Стул | <http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stulya/stulya_metal2/t>  ulipan/ | - | шт | 5 |
| 3 | Корзина для мусора | http: //[www.komus.ru/katalog/khozyaj](http://www.komus.ru/katalog/khozyaj)stvennye -tovary/pakety-i - emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora-v- pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora- stamm-plastikovaya-chernaya-18 -l/p/382415/ | - | шт | 1 |
| 4 | Вилки нерж | на усмотрение организатора | - | шт | 30 |
|  |  |  |  |  |  |
| КОМНАТА ИЛИ ЗОНА ЭКСПЕРТОВ | | | | | |
| №  п/п | Наименование | Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента | Примечание | Ед. измерения | Кол-во |
| 1 | Стол переговорный 1800х880х760 | [http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stoly/skl\_stol/table- folding-](http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stoly/skl_stol/table-folding-) 16-dm-rtdpld/ | - | шт | 2 |
| 2 | Стул | <http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stulya/stulya_metal2/t>  ulipan/ | - | шт | 25 |
| 3 | Вешалка 153х74х179 | [http://www.komus.ru/katalog/mebel/aksessuary-i-predmety- interera/veshalki-napolnye/klassicheskie-veshalki/veshalka- napolnaya-attache](http://www.komus.ru/katalog/mebel/aksessuary-i-predmety-interera/veshalki-napolnye/klassicheskie-veshalki/veshalka-napolnaya-attache) -kr- 10-l -na-5 -person-chernaya/p/255254/ | - | шт | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4 | Корзина для мусора | http: //[www.komus.ru/katalog/khozyaj](http://www.komus.ru/katalog/khozyaj)stvennye -tovary/pakety-i - emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora-v- pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora- stamm-plastikovaya-chernaya-18 -l/p/382415/ | - | шт | 2 |
| 5 | Проектор BenQ  W1070+ | [http://www.komus.ru/katalog/tekhnika/ofisnaya- tekhnika/proektsionnoe-oborudovanie/multimedia- proektory/proektor-benq-w](http://www.komus.ru/katalog/tekhnika/ofisnaya-tekhnika/proektsionnoe-oborudovanie/multimedia-proektory/proektor-benq-w) 1070-/p/503207/ | - | шт | 1 |
| 6 | Моноблок Lenovo IdeaCentre 300-23, F0BY001NRK | <http://www.notik.ru/goods/47619.htm> | - | шт | 1 |
| 7 | Kyocera FS-  C8520MFP  (1102MZ3NL0) | [http: //compyou.ru/MFP/71621 -MFU-4v 1 -Kyocera-FS -](http://compyou.ru/MFP/71621-MFU-4v1-Kyocera-FS-C8520MFP-1102MZ3NL0-puskovoy-komplekt-v-komplekte.html?&utm_source=poisk-podbor.ru&utm_medium=cpc)  [C8520MFP-1102MZ3NL0-puskovoy-komplekt-v-](http://compyou.ru/MFP/71621-MFU-4v1-Kyocera-FS-C8520MFP-1102MZ3NL0-puskovoy-komplekt-v-komplekte.html?&utm_source=poisk-podbor.ru&utm_medium=cpc)  [komplekte.html?&utmsource=uoisk-](http://compyou.ru/MFP/71621-MFU-4v1-Kyocera-FS-C8520MFP-1102MZ3NL0-puskovoy-komplekt-v-komplekte.html?&utm_source=poisk-podbor.ru&utm_medium=cpc)  [podbor.ru&utmmedium=cpc](http://compyou.ru/MFP/71621-MFU-4v1-Kyocera-FS-C8520MFP-1102MZ3NL0-puskovoy-komplekt-v-komplekte.html?&utm_source=poisk-podbor.ru&utm_medium=cpc) | - | шт | 1 |
| 8 | WIFIдоступ в интернет |  | - | шт | 1 |
| 9 | интерактивная доска SMARTBOARD  SB480 | <https://www.digis.ru/distribution/interactive> whiteboards edu/1 0915/ | - | шт | 1 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | |
| №  п/п | Наименование | Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента | Примечание | Ед. измерения | Кол-во |
| 1 | Вешалка | [http://www.komus.ru/katalog/mebel/aksessuary-i-predmety- interera/veshalki-napolnye/klassicheskie-veshalki/veshalka- napolnaya-attache](http://www.komus.ru/katalog/mebel/aksessuary-i-predmety-interera/veshalki-napolnye/klassicheskie-veshalki/veshalka-napolnaya-attache) -kr- 10-l -na-5 -person-chernaya/p/255254/ | - |  | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | Стол переговорный 880x880x760 | [http://www.klenmarket.ru/shop/fumiture/stoly/skl\_stol/table- folding-](http://www.klenmarket.ru/shop/fumiture/stoly/skl_stol/table-folding-) 16-dm-rtdpld/ | - |  | 1 |
| 3 | Стул | <http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stulya/stulya_metal2/t>  ulipan/ | - |  | 12 |
|  |  |  |  |  |  |
| КОМНАТА ХРАНЕНИЯ ТУЛБОКСОВ | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Дополнительные требования/комментарии | | | | | |
| №  п/п | Наименование | Тех характеристики инструмента | Примечание | Ед. измерения | Кол-во |
| 1 | Электричество на помещение проведения ДЭ | 380 вольт , 220-230, мощность 20 кВт | - |  |  |
| 2 | Водопровод на 1 пост для участника | Горячая и холодная | - |  |  |
| 3 | Канализация для мытья жирной посуды | - | - |  |  |
| 3 | Склад | 380 вольт , 220-230, мощность 20 кВт |  |  |  |
| 5 | Все двери должны быть оборудованы замками | - | - |  |  |

8.5.Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)

|  |  |
| --- | --- |
| Составляющие нормативных затрат | Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося, (тыс. руб.) |
| Затраты, непосредственно связанные с реализацией образовательной программы, в том числе:  1. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда преподавателей и мастеров производственного обучения | 212,5 |
| 2. Затраты на приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе реализации программы СПО | 200,0 |
| 3. Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных | 2,0 |
| изданий, непосредственно связанных с реализацией образовательной программы | 2,0 |
| 1. Затраты на приобретение транспортных услуг 2. Затраты на организацию учебной и производственной | 0,2 |
| практики | 6,3 |
| 6. Затраты на повышение квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения | 2,0 |
| Затраты на общехозяйственные нужды  1. Затраты на коммунальные услуги | 107,5 |
| 2. Затраты на содержание объектов недвижимого и особо | 8,2 |
| ценного движимого имущества, эксплуатируемого в процессе оказания государственной услуги  3. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате | 13,0 |
| труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, | 85,3 |
| учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции)  4. Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной, спортивной и оздоровительной работы с обучающимися | 1,0 |
| Итого | 320,0 |

При реализации образовательной программы в очной форме нормативные затраты на реализацию образовательной программы составляют 160 тыс. руб. за один год обучения

Расчёт норматива затрат по реализации основной профессиональной образовательной программы СПО может отличаться в зависимости от требований нормативных актов субъектов РФ, а также применения сетевых форм, образовательных технологий, специальных условий получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и других особенностей организации и осуществления образовательной деятельности.

**8.6.Кадровое обеспечение программы.**

Реализация ППКРС обеспечена педагогическими кадрами,

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование  УД, ПМ | **Ф.И.О. преподавателя, квалификация, уровень обра­зования, образовательное учреждение, курсы повы­шения квалификации** |
| ОУДБ.01 | Русский язык | Соколова Татьяна Николаевна–преподаватель 1 квалификационная категория  Высшее,Целиноградский государственный педагогический институт,- учитель русского языка и литературы.КГБУ ДПО «**АКИПКРО**» с 30.01. по 03.02.2017, |
| ОУДБ.01 | Литература | Соколова Татьяна Николаевна–преподаватель 1 квалификационная категория.  Высшее,Целиноградский государственный педагогический институт, учитель русского языка и литературыКГБУ ДПО «**АКИПКРО**» с 30.01. по 03.02.2017, |
| ОУДБ.02 | Иностранный язык | Гебгардт Юлия Петровна-преподаватель  Высшее, Алтайская государственная педагогическая академия-учитель немецкого языка |
| ОУДБ.03 | Математика: алгебра и начала математическо­го анализа; геометрия | Гайер Алевтина Александровна-преподаватель математики, 1 квалификационной категории,средне-профессиональное,«Славгородское педагогическое училище Алтайского края»,КГБУДПО «АКИПКРО»Профессиональная переподготовка по программе «Педагогика и психология профессионального образования», с 26.06.2015 по 23.06.2016КГБУДПО «АКИПКРО»2018, |
| ОУДБ.04 | История | Дидрих Людмила Владимировна-преподаватель 1 квалификационной категории истории первой квалификационной категории. Высшее. Бийский пед.госуд. университет им. Шукшина, учитель географии, биологии. АКИПКРО 2008. |
| ОУДБ.05 | Физическая культура | Удинцев Роман Валентинович-Руководитель физического воспитания. Преподаватель высшей квалификационной категории. Среднее-профессиональное, «Славгородский педагогический колледж Алтйского края»,учитель физической культуры.  ООО «Центр инновационного образования и воспитания»  Повышение квалификации по программе «Формирование и развитие педагогической ИКТ-компетентности в соответствии с требованиями ФГОС и профессионального стандарта», Июнь 2019 |
| ОУДБ.07 | Основы безопасности  жизнедеятельности | Шауэрман Александр Александрович-преподаватель высшей квалификационной категории, .начального военного обучения и физического воспитания,Основы безопасности жизнедеятельности, Биология, Естествознание,  Безопасность жизнедеятельности.Высшее, Барнаульский государственный педагогический институт,Учеба в ООО «Инфоурок» профессиональная переподготовка по программе: «Биология: теория и методика преподавания в образовательной организации»,  ООО «Центр инновационного образования и воспитания»  Повышение квалификации по программе «Основы обеспечения информационной безопасности детей», Июнь 2019 |
| ОУДБ.08 | Физика | Райхерт Евгений Владимирович-преподаватель первой категории. Высшее, Алтайский государственный аграрный университет, ООО Учебный центр «Профессионал» профессиональная переподготовка по программе «Химия: теория и методика преподавания в образовательной организации»,г.Москва, с 25.01.по31.05.2017, |
| ОУДБ.10 | Обществознание (включая экономику и право) | ФриауфЕлена Леонидовна- преподаватель высшей категории, Высшее «Алтайский государственный технический университет имени Ползунова», Менеджер  НП «Европейская школа бизнеса МВА-центр» профессиональная переподготовка по программе «История. Методические основы образовательной деятельности», г.Смоленск, 21.08.2018г., учитель истории.  ООО «Знанио» профессиональная переподготовка по программе «Обществознание. Методические основы образовательной деятельности», г.Смоленск, с 03.09.2018 по 01.01.2019, учитель обществознания. |
| ОУДБ.16 | География | Дидрих Людмила Владимировна-преподаватель 1 квалификационной категории истории первой квалификационной категории. Высшее. Бийский пед.госуд. университет им. Шукшина, учитель географии, биологии. АКИПКРО 2008. |
| ОУДБ.17 | Экология | Райхерт Евгений Владимирович-преподаватель первой квалификационной категории. Высшее, Алтайский государственный аграрный университет, ООО Учебный центр «Профессионал»профессиональная переподготовка по программе «Химия: теория и методика преподавания в образовательной организации»,г.Москва, с 25.01.по31.05.2017, |
| ОУДП.12 | Информатика | Фриауф Алексей Васильевич- преподаватель высшей квалификационной категории,Высшее,  Барнаульский государственный педагогический университет,Учитель физики и информатикиКГБУДПО «АКИПКРО» 29.01.-02.02.2018 |
| ОУДП.09 | Химия | Райхерт Евгений Владимирович-преподаватель первой квалификационной категории. Высшее, Алтайский государственный аграрный университет, ООО Учебный центр «Профессионал»профессиональная переподготовка по программе «Химия: теория и методика преподавания в образовательной организации»,г.Москва, с 25.01.по31.05.2017, |
| ОУДП.15 | Биология | Шауэрман Александр Александрович-преподаватель высшей квалификационной категории.начального военного обучения и физического воспитания,Основы безопасности жизнедеятельности, Биология, Естествознание,  Безопасность жизнедеятельности . Высшее, Барнаульский государственный педагогический институт,Учеба в ООО «Инфоурок» профессиональная переподготовка по программе: «Биология: теория и методика преподавания в образовательной организации»,  ООО «Центр инновационного образования и воспитания»  Повышение квалификации по программе «Основы обеспечения информационной безопасности детей», Июнь 2019 |
| УД.18 | Основы исследова­тельской деятельности | Фриауф Алексей Васильевич- преподаватель высшей квалификационной категории,Высшее,  Барнаульский государственный педагогический университет,Учитель физики и информатикиКГБУДПО «АКИПКРО» 29.01.-02.02.2018 |
| УД.19 | Астрономия | Фриауф Алексей Васильевич- преподаватель высшей квалификационной категории,Высшее,  Барнаульский государственный педагогический университет,Учитель физики и информатикиКГБУДПО «АКИПКРО» 29.01.-02.02.2018 |
| УД.20 | Экология моего края | Райхерт Евгений Владимирович-преподаватель 1 квалификационной категории. Высшее, Алтайский государственный аграрный университет, ООО Учебный центр «Профессионал» профессиональная переподготовка по программе «Химия: теория и методика преподавания в образовательной организации»,г.Москва, с 25.01.по31.05.2017, |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, сани­тарии и гигиены | Манапова Татьяна Петровна-преподаватель высшей квалификационной категории. Высшее, Карагандинский кооперативный институт,экономист  ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» курсы повышения квалификации по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело», г.Улан-Уде, с 02.10.по 10.10.2019, |
| ОП.02 | Основы товароведения  продовольственных  товаров | Манапова Татьяна Петровна-преподаватель высшей квалификационной категории. Высшее, Карагандинский кооперативный институт, экономист  ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» курсы повышения квалификации по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело», г.Улан-Уде, с 02.10.по 10.10.2019, |
| ОП.03 | Техническое оснаще­ние и организация рабочего места | Манапова Татьяна Петровна-преподаватель высшей квалификационной категории. Высшее, Карагандинский кооперативный институт, экономист  ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» курсы повышения квалификации по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело», г.Улан-Уде, с 02.10.по 10.10.2019, |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | Манапова Татьяна Петровна-преподаватель высшей квалификационной категории. Высшее, Карагандинский кооперативный институт, экономист  ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» курсы повышения квалификации по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело», г.Улан-Уде, с 02.10.по 10.10.2019, |
| ОП. 05 | Основы калькуляции и учета | Манапова Татьяна Петровна-преподаватель высшей квалификационной категории. Высшее, Карагандинский кооперативный институт, экономист  ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» курсы повышения квалификации по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело», г.Улан-Уде, с 02.10.по 10.10.2019, |
| ОП.06 | Охрана труда | Манапова Татьяна Петровна-преподаватель высшей квалификационной категории. Высшее, Карагандинский кооперативный институт, экономист  ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» курсы повышения квалификации по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело», г.Улан-Уде, с 02.10.по 10.10.2019, |
| ОП.07 | Иностранный язык в  профессиональной  деятельности | Гебгардт Юлия Петровна-преподаватель  Высшее, Алтайская государственная педагогическая академия-учитель немецкого языка |
| ОП.08 | Безопасность  жизнедеятельности | Шауэрман Александр Александрович-преподаватель высшей квалификационной категории.начального военного обучения и физического воспитания,Основы безопасности жизнедеятельности, Биология, Естествознание,  Безопасность жизнедеятельности . Высшее, Барнаульский государственный педагогический институт,Учеба в ООО «Инфоурок» профессиональная переподготовка по программе: «Биология: теория и методика преподавания в образовательной организации»,  ООО «Центр инновационного образования и воспитания»  Повышение квалификации по программе «Основы обеспечения информационной безопасности детей», Июнь 2019 |
| ОП.09 | Физическая культура | Удинцев Роман Валентинович-Руководитель физического воспитания, преподаватель высшей категории. Среднее-профессиональное, «Славгородский педагогический колледж Алтйского края»,учитель физической культуры.  ООО «Центр инновационного образования и воспитания»  Повышение квалификации по программе «Формирование и развитие педагогической ИКТ-компетентности в соответствии с требованиями ФГОС и профессионального стандарта», Июнь 2019 |
| ОП. 10 | Организация  обслуживания | Манапова Татьяна Петровна-преподаватель высшей квалификационной категории. Высшее, Карагандинский кооперативный институт, экономист  ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» курсы повышения квалификации по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело», г.Улан-Уде, с 02.10.по 10.10.2019, |
| ПМ.01 | Приготовление и под­готовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных из­делий разнообразного ассортимента | Манапова Татьяна Петровна-преподаватель высшей квалификационной категории. Высшее, Карагандинский кооперативный институт, экономист  ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» курсы повышения квалификации по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело», г.Улан-Уде, с 02.10.по 10.10.2019, |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кули­нарных изделий, заку­сок разнообразного ассортимента | Манапова Татьяна Петровна-преподаватель высшей квалификационной категории. Высшее, Карагандинский кооперативный институт, экономист  ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» курсы повышения квалификации по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело», г.Улан-Уде, с 02.10.по 10.10.2019, |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации холодных блюд, кули­нарных изделий, заку­сок разнообразного ассортимента | Манапова Татьяна Петровна-преподаватель высшей квалификационной категории. Высшее, Карагандинский кооперативный институт, экономист  ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» курсы повышения квалификации по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело», г.Улан-Уде, с 02.10.по 10.10.2019, |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десер­тов, напитков разно­образного ассортимен­та | Манапова Татьяна Петровна-преподаватель высшей квалификационной категории. Высшее, Карагандинский кооперативный институт, экономист  ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» курсы повышения квалификации по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело», г.Улан-Уде, с 02.10.по 10.10.2019, |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации хлебобулочных, муч­ных кондитерских из­делий разнообразного ассортимента | Манапова Татьяна Петровна-преподаватель высшей квалификационной категории. Высшее, Карагандинский кооперативный институт, экономист  ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» курсы повышения квалификации по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело», г.Улан-Уде, с 02.10.по 10.10.2019, |
| ПМ06 | Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной (немецкой) кухни». | Манапова Татьяна Петровна-преподаватель высшей квалификационной категории. Высшее, Карагандинский кооперативный институт, экономист  ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» курсы повышения квалификации по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело», г.Улан-Уде, с 02.10.по 10.10.2019, |

**8.7. Учебно-методическое обеспечение программ**

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

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-­информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

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

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

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс УД, ПМ | Наименование  УД, ПМ | Наименование и краткая характеристика библиотечно­информационных ресурсов и средств обеспечения обра­зовательного процесса, в том числе электронно­библиотечных систем и электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз данных) |
| ОУДБ.01 | Русский язык | Антонова Е.С. Русский язык и литература. Русский язык. (2-е изд., стер) 2017г.  Воителева Т.М. Русский язык. Сборник упражнений. 10 кл. Базовый уровень. 2013 г.  Воителева Т.М. Русский язык. Сборник упражнений. 11 кл. Базовый уровень. 2013 г.  Воителева Т.М. Русский язык и литература: книга для учителя. 2014г. |
| ОУДБ.01 | Литература | Обернихина Г.А. Русский язык и литература. Литерату­ра: в 2-х ч; ч1. 2016г.  Обернихина Г.А. Русский язык и литература. Литерату­ра: в 2-х ч; ч2. 2016г.  Белокурова С.П. «Литература». Практикум. 10 кл. Базо­вый уровень. 2013 г.  Белокурова С.П. «Литература». Практикум. 11 кл. Базо­вый уровень. 2012г. |
| ОУДБ.02 | Иностранный язык | Басова, Н.В. Немецкий язык для колледжей = Deutsch für Colleges (СПО) : учебник /  Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. - М.: КноРус, 2016  Немецкий язык для колледжей. Рабочая тетрадь: учебное пособие/ Т.Г. Коноплева. – Москва: КНОРУС, 2017, - 94с. – (Среднее профессиональное образование). |
| ОУДБ.03 | Математика: алгебра и начала математическо­го анализа; геометрия | Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математи­ческого анализа, геометрия (3-е изд) 2017г.  Башмаков М.И. Математика: Задачник (5-е изд., стер.) 2014г.  Башмаков М.И. Математика: Сборник задач профильной направленности (5-е изд.) 2014г. |
| ОУДБ.04 | История | Артемов В.В. Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социального профилей: в 2-х ч. ч1. (1-е изд) 2017г. Артемов В.В. Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социального профилей: в 2-х ч. ч2. (1-е изд) 2017г. История для профессий и специальностей технического, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | естественнонаучного, социального профилей. Дидакти­ческие материалы. Учебное пособие. |
| ОУДБ.05 | Физическая культура | Бишаева А.А. Физическая культура: учебникдля студентов профессиональных образовательныхорганизаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 20172.-Бишаева А.А. Физическая культура:учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2015 |
| ОУДБ.06 | Основы безопасности  жизнедеятельности | Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельно­сти (2-е изд.) 2017г.  Касалапов Н.В, Безопасность жизнедеятельности. Практикум. Учеб.пособие для учреждений нач. проф. образования. М. Академия 2017 |
| ОУДБ.08 | Физика | Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специально­стей технического и естественнонаучного профилей. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учебник. 2017г. |
| ОУДБ.10 | Обществознание (включая экономику и право) | Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специ­альностей технического, естественнонаучного, гумани­тарного профилей (3-е изд.). 2017г.  Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специ­альностей технического, естественнонаучного, гумани­тарного профилей: практикум. (1 -е изд.) 2017г.  Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специ­альностей технического, естественнонаучного, гумани­тарного профилей. Контрольные задания. Учебно­-методическое пособие. 2017г. |
| ОУДБ.16 | География | учебник Е. В. Баранчикова «География»М.Издательство «Академия»2017г, географический атлас мира для 10 класса, контурные карты мира  Е.В. Баранщиков«География. Практикум» стр.7М.Издательство «Академия»2017. |
| ОУДБ.17 | Экология | Титов Е.В. Экология (5-е изд.) Учебник . 2017г. |
| ОУДП.07 | Информатика | Цветкова М.С. Информатика (4-е изд., перераб. и доп.). 2017г.  Цветкова М.С. Информатика: практикум для профессий и специальностей естественнонаучного профилей. (2-е изд., стер). 2017г. |
| ОУДП.09 | Химия | Ерохин Ю.М. Химия для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей.  Белик В.В Физическая и коллоидная химия (10-изд.) Учебник. 2017г. |
| ОУДП.15 | Биология | Биология для профессий и специальностей технического и естест­венно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М.Константинов. М. Академия 2017 |
| УДД.18 | Основы исследова­тельской деятельности | Программа учебных модулей «Основы проектной деятельности» дляучащихся основной школы разработанным А.Г. Шурыгиной и Н.В.Носовой. – Киров: Кировский ИПК и ПРО, 2011  3. Ступицкая М.А. Новые педагогические технологии: учимся работатьнад проектами. - Ярославль: Академия развития, 2008.-торговый дом «Корифей» - Волгоград, 2011. |
| УД.19 | Астрономия |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УД.20 | Экология моего края |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, сани­тарии и гигиены | Мартинчик А.Н. А.А. Королев, Несвижский Ю.В.Микробиология, физиология питания, санитарии. Учебник. 2017г.  Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробио­логии, гигиены и санитарии. 10-е изд. Учебник. 2017г. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии, ги­гиены в пищевой промышленности. Учебник. 2017г. |
| ОП.02 | Основы товароведения  продовольственных  товаров | Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. 2017г. |
| ОП.03 | Техническое оснаще­ние и организация ра­бочего места | Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. (12 изд.). Учебник. 2014г. |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и марке­тинга в общественном питании. (5-е изд.) Учебник.  2017г. |
| ОП. 05 | Основы калькуляции и учета | Потапова И.И. Калькуляция и учет. Учебник. 2014г. |
| ОП.06 | Охрана труда | Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промыш­ленности, общественном питании и торговле. Учебное пособие. 2014г. |
| ОП.07 | Иностранный язык в  профессиональной  деятельности | Жебит Л.И. Немецкий язык в сфере о/питания. Учебное пособие. 2015г. |
| ОП.08 | Безопасность  жизнедеятельности | Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.А. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Безопасность жизнедеятельности. Учебник. 2017г. |
| ОП.09 | Физическая культура | Бишаева А.А. Физическая культура. Учебник. 2017г. |
| ОП. 10 | Организация  обслуживания | Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. 2017г. |
| ПМ.01 | Приготовление и под­готовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных из­делий разнообразного ассортимента | Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинар­кой продукции. Учебник. 2017г. |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации го­рячих блюд, кулинар­ных изделий, закусок разнообразного ассор­тимента | Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Учеб­ник. 2017г.  Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. (2-е изд.). Учебник. 2016г.  Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домаш­ней птицы. 2017г.  Дубровская Н.И., Чербосова Е.В. Приготовление супов и соусов. Учебник. 2017г.  Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. 2017г. |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации хо­лодных блюд, кули­нарных изделий, заку­сок разнообразного ассортимента | Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Учебник. 2017г. |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации хо­лодных и горячих сладких блюд, десер­тов, напитков разнооб­разного ассортимента | Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напит­ков. Учебник. 2016г. |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации хлебобулочных, муч­ных кондитерских из­делий разнообразного ассортимента | Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных и конди­терских изделий. Учебник. 2016г.  Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кон­дитерских изделий. Лабораторный практикум. 2016г. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. (6-е изд.). Учебное пособие. 2017г. |
| ПМ 06 | Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной (немецкой) кухни». | Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинар­кой продукции. Учебник. 2017г.  Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Учеб­ник. 2017г.  Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. (2-е изд.). Учебник. 2016г.  Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домаш­ней птицы. 2017г.  Дубровская Н.И., Чербосова Е.В. Приготовление супов и соусов. Учебник. 2017г.  Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. 2017г. |

1. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины. [↑](#footnote-ref-1)
2. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)
4. [↑](#footnote-ref-4)