

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

ПРИНЯТО
на заседании Педагогического
совета от 31.08.2022
протокол № 1

ОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор КТБПОУ «Бочкаревский ЛПО»
В.И.Мишура



КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БОЧКАРЕВСКИЙ ЛИЦЕЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

Подписано цифровой подписью: КРАЕВОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «БОЧКАРЕВСКИЙ ЛИЦЕЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»
Дата: 2025.10.05 19:50:27 +0700

Основная профессиональная образовательная программа
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации выпускника: повар, кондитер

Нормативный срок обучения — 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Форма обучения - очная

Профиль получаемого профессионального образования
социально-экономический

В соответствии с ФГОС СПО, утв. приказом Министерства
образования и науки Российской Федерации от 09 декабря
2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного
образовательного стандарта среднего профессионального
образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (далее –
ФГОС СПО);

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

Бочкари, 2022 г

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	4
Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы	5
4.1. Общие компетенции.....	5
4.2. Профессиональные компетенции	8
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	92
5.1. Учебный план	97
5.2. Календарный учебный график.....	103
5.3. Рабочая программа воспитания	104
5.4. Календарный план воспитательной работы	104
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	104
6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы	104
6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы	108
6.3. Организация воспитания обучающихся	108
6.4. Финансовые условия реализации образовательной программы	110
Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	110
Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы	111
Приложение 1. Программы профессиональных модулей.....	112
Приложение 2. Программы учебных дисциплин.....	423
Приложение 3. Программы общепрофессиональных дисциплин.....	802
Приложение 4. Рабочая программа воспитания.....	910
Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации.....	948

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта 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 (далее – ФГОС СПО).

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

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования, на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413.
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года № 732 «О внесении изменений в ФГОС СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- 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»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (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 № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от

01 декабря 2015 г. № 914 «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

– Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах от 31 июля 2009 года №АФ-317/03;

– Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования от 31 июля 2009 года №АФ-318/03.

– Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 16.06.2021г. Регистрационный № 190 (Приказ №519-л/к от 16.06.2021).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПК – профессиональные компетенции;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар, кондитер

Формы обучения: *очная*.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: *5904 часа, со сроком обучения 3 года 10 месяцев*.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемому сочетанию квалификаций.

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар ↔ кондитер

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

Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять 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	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:

ассортимента	и регламентами	– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

		– оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке,

		подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема прдуктов 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 экспрессоценки 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	Практический опыт в: – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы,

	сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	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 (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

		– выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе

		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплексования), 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 (комплексовании), 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, филировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры,

		требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – 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, 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 порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения

		традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: – обжаривать кости мелкого скота; – подпекать овощи; – замачивать сушеные грибы; – доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; – использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; – определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые

		качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения,

		замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; – готовить льезоны; – закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – соблюдать температурный и временной режим варки супов; – изменять закладку продуктов в

		соответствии с изменением выхода супа; – определять степень готовности супов; – доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к

		качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру

		подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных

		полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,

		особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – замачивать сушеные; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и собственном соку; – жарить сырые и предварительно отваренные; – жарить на решетке гриля и плоской поверхности; – фаршировать, тушить, запекать; – готовить овощные пюре; – готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: – замачивать в воде или молоке; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; – жарить предварительно отваренные; – готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;

		– готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; – выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; – готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, – макаронных изделий
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности,

		региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности

		хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,

		творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; – формовать изделия из творога; – жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; – жарить на плоской поверхности; – жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); – формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); – охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; – подготавливать продукты для пиццы; – раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и

		механизированным способом; – жарить на сковороде, на плоской – поверхности блинчики, блины, оладьи; – выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; – жарить в большом количестве жира; – жарить после предварительного отваривания изделий из теста; – разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки

		разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

		– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд,

		кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; — использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; — определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со

		способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных – ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для

		отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность

		мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; – варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; – припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; – жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; – жарить порционные куски мяса,

		мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой 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 огне, на гриле; – тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; – запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; – бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать

		готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их

		выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,

		кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие

		и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад

		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых 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 ветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для

		холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного	Практический опыт: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с

	ассортимента	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 санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей,

		приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в

		процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; – вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; – готовить квашеную капусту; – мариновать овощи, репчатый лук, грибы; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; – охлаждать готовые блюда из различных продуктов; – фаршировать куриные и перепелиные яйца; – фаршировать шляпки грибов; – подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; – подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; – вырезать украшения из овощей, грибов; – измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование,

		производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические 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 санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных

		изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в

		соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; – порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; – снимать кожу с отварного языка; – нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; – украшать и заливать мясные продукты порциями; – вынимать готовое желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и

		оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления

		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд,

		кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,

		травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

		инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад

	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты; – взбивать яичные белки, яичные

		желтки, сливки; – подготавливать желатин, агар-агар; – готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей,

		оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких

		блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые

		виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; – жарить фрукты основным способом и на гриле; – проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких

		блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих

		сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные

		продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; – смешивать различные соки с другими ингредиентам; – проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; – готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; – готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; – готовить лимонады; – готовить холодные алкогольные напитки; – готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков;

		– хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков

		разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с

		учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – заваривать чай; – варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; – готовить кофе на песке; – обжаривать зерна кофе; – варить какао, горячий шоколад; – готовить горячие алкогольные напитки; – подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества

		основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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,

разнообразного ассортимента		других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,

		охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских

		изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт в: – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в

		соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: – готовить желе; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий; – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженный 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	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	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 вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, фарши; – подготавливать отделочные полуфабрикаты; – прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; – проводить формование,

		расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; – проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба,

		правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с

		потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; – проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

		– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных

		кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Практический опыт: - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных

		ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; – готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании;

		– выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том

		числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

5.1.1. Организация учебного процесса и режим занятий.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и программой подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, квалификация: повар, кондитер.

При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) (ППКРС) соблюдаются следующие требования:

- дифференцированный подход к организации обучения;
- преемственность и взаимосвязь профессионального обучения и общеобразовательной подготовки;
- сочетания теоретического и практического обучения.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по полугодиям.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану, для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью 35 недель, продолжительность учебной недели - пятидневная.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

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

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная и

преддипломная. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. По результатам изучения модулей и прохождения практики проводится квалификационный экзамен с присвоением профессий рабочих, должностей служащих.

Оценка качества освоения ППКРС включает: текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня усвоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится по общеобразовательным дисциплинам, общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной практике, профессиональному модулю в целом по окончании каждого учебного семестра и обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающихся, ее корректировку. Промежуточная аттестация проводится за счет учебного времени, предусмотренного программой, в виде следующих основных форм:

- проверочной работы;
- теста, зачета, дифференцированного зачёта, контрольной работы по предметам общеобразовательной подготовки, общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам;
- экзамена;
- учебного проекта (реферата, исследовательской или иной творческой работы) как по ОПД, МДК, так и по модулю в целом;

В исключительных случаях для лиц, имеющих заболевания, медицинские противопоказания, может быть применен щадящий режим, при котором промежуточная аттестация обучающихся проводится по текущим оценкам.

В лицее созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет

5.1.2. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программ СПО формируется в соответствии с Федеральным государственным образовательным

стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования составляет 3 года, 10 месяцев.

Профессия «Повар, кондитер» отнесена к естественно-научному профилю. В рамках данного профиля выделено 9 базовых, 3 профильных предмета и 2 дополнительных учебных предмета. На профильном уровне изучаются предметы: «Математика» 171 час, «Химия» - 232 часов, «Биология» - 72 час.

В качестве дополнительных предметов по выбору обучающихся определен предмет «Индивидуальный проект», так как выполнение студентами индивидуальных проектов по ООД является обязательным требованием ФГОС СОО, и предмет «Профессиональное самоопределение/Введение в профессиональную деятельность». Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Студенты выполняют один индивидуальный проект в период освоения содержания общеобразовательного цикла под руководством преподавателя за счет внеаудиторной самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация по общеобразовательным предметам и дополнительным комплексным дисциплинам проводится согласно Положения о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся КГБПОУ «Бочкаревский лицей профессионального образования» и предполагает 3 обязательных письменных экзамена по дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика» и «Химия», 16 дифференцированных зачетов.

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

1) личностным, включающим:

осознание обучающимися российской гражданской идентичности;

готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;

наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

2) метапредметным, включающим:

освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);

способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;

овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной

деятельности;

3) предметным, включающим: освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области.

Требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения основной образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья определяются в адаптированных основных образовательных программах.

Научно-методологической основой для разработки требований к личностным, метапредметным и предметным результатам обучающихся, освоивших основную образовательную программу, является системно-деятельностный подход.

5.1.3 Общепрофессиональный цикл

На предметы общепрофессионального цикла предусмотрено 658 часа.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение следующих дисциплин: ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров», ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», ОП.05 «Основы калькуляции и учета», ОП.06 «Охрана труда», ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности», ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности», ОП.09. «Физическая культура».

ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушения развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

5.1.4 Профессиональный цикл

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с видами деятельности, предусмотренными пунктом ФГОС СПО. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов, которые устанавливаются с учетом ОПОП. По данной профессии обучение проводится по 5 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 3014 часа, в том числе на учебную и производственную практику предусмотрено 1818 часа, что составляет 60,32% от объема профессионального цикла.

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями. Первоначальные навыки работы, обучающиеся приобретают на учебной практике.

Учебная практика проводится в оборудованных помещениях учреждения - мастерских, под руководством мастера производственного обучения.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключенных между лицеем и организациями. Для организации и проведения практики с предприятиями заключаются договора на организацию и проведение практики, разрабатываются, согласовываются программы и планируемые результаты практики.

Руководство практикой осуществляет мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

В период прохождения производственной практики обучающимися ведется дневник практики. Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение в форме отчета установленного образца, который утверждается лицом и учитываются при итоговой аттестации.

Контроль за работой обучающихся осуществляет мастер производственного обучения.

5.1.5. КГБПОУ «Бочкаревский ЛПО» предоставляет инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц

5.1.6. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполняющий учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалифицированным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

5.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)											
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс			2 курс			3 курс			4 курс			
		всего занятий			в т. ч.		1 семестр недель	2 семестр недель		3 семестр недель	4 семестр недель		5 семестр недель	6 семестр недель		7 семестр недель	8 семестр недель		
					занятий на уроках	лабораторных работ и практических занятий													
																			3/ДЗ/Э
		0/40/13																	
O.00	Общеобразовательный цикл	0/16/3	2052	0	2052			339	650	989	372	417	789	76	72	148	72	54	126
ОУП.00	Общеобразовательные учебные предметы	0/6/2	1227	0	1227	134	37	232	386	618	252	245	497	40	72	112	0	0	0
ОУП.01	Русский язык	"--/Э"	148		148			44	46	90	58		58			0			0
ОУП.02	Литература	"--/-ДЗ"	171		171			36	52	88	34	49	83			0			0
ОУП.03	Иностранный язык	"--/--/-ДЗ"	171		171	134	37	28	24	52	30	30	60	20	39	59			0
ОУП.04	Математика	"--/-Э"	287		287			56	90	146	54	87	141			0			0
ОУП.05	История	"--/-ДЗ"	171		171			44	34	78	40	53	93			0			0
ОУП.06	Физическая культура	"--/--/-ДЗ"	171		171			24	32	56	36	26	62	20	33	53			0
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	"-ДЗ"	72		72				72	72			0			0			0
ОУП.08	Астрономия	"-ДЗ"	36		36				36	36			0			0			0
УПВ.00	Учебные общеобразовательные предметы по выбору из обязательных предметных областей	0/2/1	340	0	340	252	52	28	48	76	100	128	228	36	0	36	0	0	0
ОУП.09	Химия	"--/--/Э"	232		232	202	30	28	48	76	64	56	120	36		36			0
ОУП.10	Биология	"--/-ДЗ"	72		72	50	22			0	36	36	72			0			0
ОУП.11	Родная литература (русская)	"--/-ДЗ"	36		36					0	0	36	36			0			0

ДУП.00	Дополнительные учебные общеобразовательные предметы по выбору	0/8/0	485	0	485	62	20	79	216	295	20	44	64	0	0	0	72	54	126
ДУП.12	Профессиональное самоопределение/Введение в профессиональную деятельность		413	0	413	62	20	63	160	223	20	44	64	0	0	0	72		126
	Физика в профессии	"--/ДЗ"	108		108			27	27	54			0			0	20	34	54
	Информационные технологии в профессии	"--/-ДЗ"	108		108				44	44	20	44	64			0			0
	Основы экономики и права	"-ДЗ"	53		53				53	53			0			0			0
	Основы географии	"ДЗ"	36		36	30	16	36		36			0			0			0
	Основы формирования жизнестойкости	"--/--/--/ДЗ"	36		36					0			0			0	16	20	36
	Основы экологии	"-ДЗ"	36		36	32	4		36	36			0			0			0
	Финансовая грамотность	"--/--/--/ДЗ"	36		36					0			0			0	36		36
ДУП.13	Индивидуальный проект	"-ДЗ"	72		72			16	56	72			0			0			0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/9/0	716	88	628	57	63	216	170	386	0	0	0	0	72	72	99	71	170
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	"ДЗ"	84	12	72	57	15	72		72			0			0			0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	"-ДЗ"	84	12	72		20	36	36	72			0			0			0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	"ДЗ"	84	12	72		12	72		72			0			0			0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	"--/--/--/ДЗ"	82	10	72					0			0		36	36	36		36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	"-ДЗ"	108	10	98			36	62	98			0			0			0
ОП.06	Охрана труда	"-ДЗ"	84	12	72		16		72	72			0			0			0

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	"--/--/--ДЗ"	82	10	72					0			0			0	30	42	72
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	"--/--ДЗ"	46	10	36					0			0		36	36			0
ОП.09	Физическая культура	"--/--/--ДЗ"	62		62					0			0			0	33	29	62
П.00	Профессиональный цикл		2956	72	2884	0	414	0	0	0	172	412	584	524	711	1235	441	630	1071
ПМ.00	Профессиональные модули	0/15/10	2956	72	2884	0	414	0	0	0	172	412	584	524	711	1235	441	630	1071
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	КЭ	475	15	460	0	66	0	0	0	172	288	460	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	«--/ДЗ»	69	5	64		18			0	64		64			0			0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	«--/-Э»	118	10	108		48			0	36	72	108			0			0
УП.01	Учебная практика	"--/-ДЗ"	144		144					0	72	72	144			0			0
ПП.01	Производственная практика	"--/-ДЗ"	144		144					0		144	144			0			0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	КЭ	813	15	798	0	124	0	0	0	0	124	124	524	150	674	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	"--/-ДЗ"	41	5	36		16			0		36	36			0			0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих	"--/--/Э"	244	10	234		108			0		52	52	182		182			0

	блюды, кулинарных изделий, закусок																	
УП.02	Учебная практика	"--/--/ДЗ"	228		228					0		36	36	192		192		0
ПП.02	Производственная практика	"--/--/ДЗ"	300		300					0			0	150	150	300		0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	КЭ	441	15	426	0	68	0	0	0	0	0	0	0	426	426	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	"--/--/ДЗ"	41	5	36		10			0			0		36	36		0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	"--/--/Э"	130	10	120		58			0			0		120	120		0
УП.03	Учебная практика	"--/--/ДЗ"	120		120					0			0		120	120		0
ПП.03	Производственная практика	"--/--/ДЗ"	150		150					0			0		150	150		0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	КЭ	399	15	384	0	42	0	0	0	0	0	0	0	135	135	255	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	"--/--/ДЗ"	41	5	36		8			0			0		36	36		0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных	"--/--/Э"	100	10	90		34			0			0		45	45	45	45

	сладких блюд, десертов, напитков																		
УП.04	Учебная практика	"--/--/--/ДЗ"	114		114					0			0		54	54	60		60
ПП.04	Производственная практика	"--/--/--/ДЗ"	144		144					0			0			0	150		150
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	КЭ	828	12	816	0	114	0	0	0	0	0	0	0	0	0	186	630	816
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	"--/--/--/ДЗ"	40	4	36		12			0			0			0	36		36
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	"--/--/--/Э"	272	8	264		102			0			0			0	60	204	264
УП.05	Учебная практика	"--/--/--/ДЗ"	228		228					0			0			0	90	138	228
ПП.05	Производственная практика	"--/--/--/ДЗ"	288		288					0			0			0		288	288
Промежуточная аттестация			108							36			36			36			
Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)			72															72	72
Всего:			5904	160	5564	57	477	555	820	1 411	544	829	1409	600	855	1455	612	827	1439
Самостоятельная работа				160				48			20			21			37		
Всего по курсам с самостоятельной работой			5904		5564			1459			1429			1476			1476		

5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график реализации ОПОП является неотъемлемой частью учебного плана. В период реализации ОПОП возможны передвижения того или иного вида учебных занятий в рамках курса обучения без изменения установленного объема времени на тот или иной вид занятия.

103

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций, квалифицированных рабочих на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 4.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы

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

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
место для стрельбы.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. 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.

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 инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

6.1.2.2. Оснащение баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и располагающих соответствующими оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело, «Хлебопечение» (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.

6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Организация воспитания обучающихся

6.3.1.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

6.5. Финансовые условия реализации образовательной программы

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

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

Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (Приказ Минпросвещения России №800 от 08.11.2021 года, который отменил действующий ранее Приказ №968 (с именными и дополнениями).

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают демонстрационный экзамен.

7.3. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.4. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.5. Комплект оценочной документации (КОД), разработанный в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки. КОД образовательная организация выбирает самостоятельно.

Оценочные средства для проведения ГИА приведены в Приложении 4.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Чумакова Наталья Васильевна	ИП «Щи&Борщи», управляющий столовой
Дорохина Светлана Викторовна	КГБПОУ «Бочкаревский ЛПО», заместитель директора по УПР
Шадрина Татьяна Вениаминовна	КГБПОУ «Бочкаревский ЛПО», заместитель директора по УВР
Лопатина Ирина Владимировна	КГБПОУ «Бочкаревский ЛПО», преподаватель спецдисциплин по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Лопатина Ирина Владимировна	КГБПОУ «Бочкаревский ЛПО», преподаватель спецдисциплин по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Мелоян Татьяна Борисовна	КГБПОУ «Бочкаревский ЛПО», мастер производственного обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Программа профессионального модуля

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы HACCP); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

• Личностные результаты • реализации программы воспитания • <i>(дескрипторы)</i>	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Целевые ориентиры (ЦО)
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1	Гражданское воспитание
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2	Гражданское воспитание
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3	Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4	Духовно – нравственное , трудовое воспитание
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5	Гражданское. Патриотическое, духовно-нравственное воспитание
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6	Духовно-нравственное воспитание

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7	Духовно- нравственное воспитание
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8	Гражданское , патриотическое . духовно- нравственное воспитание
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоциональног о благополучия
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоциональног о благополучия, экологическое воспитание
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11	Эстетическое воспитание
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12	Духовно- нравственное воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности		

Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13	Трудовое, духовно-нравственное воспитание
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14	Ценности научного познания
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15	Гражданское, патриотическое, трудовое воспитание
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16	Экологическое , трудовое воспитание
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17	Эстетическое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями		
Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	ЛР 18	Трудовое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации		
Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	ЛР19	Гражданское, духовно-нравственное, эстетическое воспитание

Стремящийся к трудоустройству в аграрно-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.	ЛР20	Трудовое воспитание, ценности научного познания
Обладающий экологической культурой ,демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	ЛР21	Духовно-нравственное, экологическое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса		
Сохраняющий традиции лица и поддерживающий престиж образовательной организации	ЛР 22	Духовно-нравственное воспитание

- **Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего 460 часов

Из них на освоение МДК – 144 часа

в том числе лабораторные работы и практические занятия – 66часов

Учебная практика - 144 часа

Производственная практика - 144 часа

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

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.01.01	Дифференцированный зачет
МДК 01.02	Экзамен

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

• Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, час.					
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа ⁵
				Обучение по МДК, час.			Практики		
				Всего	в том числе		Учебная	Производственная	
					лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09	Раздел модуля 1. МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36		36	18	-	-	-	-
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	108		108	48		-	-	-
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика								
	Всего:	144		144	66	-			

* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) 1	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся 2	Объем в часах 3
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		36
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	4
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	
	• 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). • Правила составления заявки на сырье. • Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. • Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	2
Тема 1.2.	Содержание	10

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	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. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	6 2 4
Тема 1.3.	Содержание	8
Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	4
	Содержание	10
	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	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер	2
	Контрольная работа	1
	Дифференцированный зачет	1

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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. • Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. • 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. • Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. • Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. • Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		108
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		108
Тема 2.1	Содержание	10
Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	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	

	2. 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	
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	6
	Лабораторная работа 2 Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты, плодовых овощей к фаршированию. Подготовка белокочанной капусты для приготовления голубцов	6
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	10
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
Тема 2.3	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
	Содержание	15

Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	6
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6
	Контрольная работа	1
	Содержание	8
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	12

Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 5. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6
	Лабораторная работа 6. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	6
	Содержание	4
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
	Содержание	10
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 7. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	6
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6

Контрольная работа	2
Самостоятельная учебная работа обучающихся 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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. • Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. • Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. • Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. • Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. • Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. • Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

- **Основные печатные и электронные издания**

- Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155681> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147322> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148957> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим

доступа: для авториз. пользователей.

- Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- **Дополнительные источники:**

- Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.

- Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство ВВРГ, 2007. — 1056 с.: ил.

- Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008.336с.

- Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.
- Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
- Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
- Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. 272 с.
- CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
- ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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 рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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. 1324-03 Гигиенические 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); • рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; • соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; • своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; • рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; • правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; • соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; • соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); • соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации тех-	Текущий контроль: экспертное наблюдение за выполнением: • заданий для самостоятельных занятий; • заданий по практическим занятиям; • заданий по проектным работам; Промежуточный контроль: экспертное наблюдение за выполнением: • практических заданий по МДК; • выполнения заданий по модулю; • экспертная оценка результатов учебной и производственной деятельности;

	нологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; • правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; • точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; • соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: • адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	• соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; • оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	• профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; • правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; • соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок;

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • соответствие времени выполнения работ нормативам; • соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; • точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; • адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; • соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; • аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; • эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос • точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; • адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; • оптимальность определения этапов решения задачи; • адекватность определения потребности в информации; • эффективность поиска;	Текущий контроль экспертное наблюдение за выполнением: • заданий для самостоятельных занятий; • заданий по практической деятельности; • заданий для самостоятельного выполнения. Промежуточный контроль

	• адекватность определения источников нужных ресурсов; • разработка детального плана действий; • правильность оценки рисков на каждом шагу; • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	экспертное на процессе выпол • практически по МДК; • заданий экз • экспертная учебной и прои
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	• оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; • адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; • точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; • адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	• актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	• эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	• грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе	

ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружаю-	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
щей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	• адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); • адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

**УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по профессии повар, кондитер (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с фГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа по профессии повар, кондитер может быть использована в профессиональном обучении (в программах подготовки, переподготовки и повышения квалификации) и дополнительном профессиональном образовании по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи ПМ.01 по профессии повар, кондитер – требования к результатам освоения модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1	ПК.....		Тема.....		Требования работодателей

1.4. Количество часов на освоение программы по профессии повар, кондитер

На усвоение учебной практике – 144 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

Результатом освоения рабочей программы ПМ.01 по профессии повар, кондитер является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

3.1. Тематический план профессионального модуля УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час					Практика, час	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная	Производственная
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4, ОК.01-07, ОК.09-11	Учебная практика	144	-	-	-	-	-	144	
ПК 1.1-1.4, ОК.01-07, ОК.09-11	Производственная практика	144	-	-	-	-	-		144
	Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачет)								
	Всего часов:	228					-	144	144

3.2. Содержание обучения ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		144
Учебная практика Виды работ: 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. 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. 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). Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.		144

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.). Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Производственная практика Виды работ: Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	144

Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	
Всего часов:	228

Темы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объем 144 часов
ПК 1.1 – 1.4	1.Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 2. Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. 3.Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Тема 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов.	6
		Тема 2. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	6
		Тема.3 Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	6
		Тема.4 Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	12
		Тема. 5 Обработка рыбы с костным скелетом.	12
		Тема.6 Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	12
		Тема. 7 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	12

разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов; ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.	Тема. 8 Обработка нерыбного водного сырья	6
	Тема 9 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	12
	Тема. 10 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6
	Тема.11 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	12
	Тема 12 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	6
	Тема 13 Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	12
	Тема 14 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	12
	Тема 15 Дифференцированный зачет.	12

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программ профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

лаборатории Учебный кулинарный цех;

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства:

- учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- средства видео- и аудио- визуализации;
- мультимедийный проектор;
- обучающие видеофильмы, мультимедийные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

должна быть оснащена в соответствии с п. 6.1.2.1 ПООП.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации (учреждении) и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплины как:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены,
 ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,
 ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,
 ОП.05 Основы калькуляции и учета,
 ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
 ОП.06 Охрана труда,
 ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
 ОП.09 Физическая культура

по профессии, должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебных кабинетах Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

Лабораторно – практические занятия и учебная практика проводятся в лаборатории Учебный кулинарный цех.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

- **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.
- промежуточный контроль: дифференцированный зачет / экзамен (квалификационный).

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии, должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже раза в 5 лет.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

№ п/п	Наименование литературы	Количество штук	Год издания
1	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- «Академия», 2018		
2.	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник , 2018		
3.	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		

- сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.), 2020
4. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.), 2020
 5. Г.В. Ткачёва.Н.И. Селина, Н.В. Шестакова. Пекарь. Основы профессиональной деятельности. Учебно –практическое пособие, 2021
 6. С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), 2018
 7. Н.И.Дубровская «Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в двух частях , 2018
 8. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова «Производственное обучение профессии «Кондитер», 2018
 9. Н.Э. Харченко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», 2018
 10. В.П.Андросов и др. «Производственное обучение профессии «Повар» ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов», 2018
 11. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др «Производственное обучение профессии «Повар» ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда», 2018

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	Результаты: выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями, требованиями охраны труда и техники безопасности: – правильный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, в соответствии виду	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических / лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе.

технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном	

	оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	
Уметь: Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	– правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов	Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; – оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, соответствующее заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и	

	неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;	

	аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования.	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных компетенций в условиях реального производства.

1.3 Формы контроля: дифференцированный зачет.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики- 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является овладение

обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

ВПД:

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 (вакуумирование, 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.

Профессиональные и общие компетенции.

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Темы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объем 144 часов
ПК 1.1 – 1.4	1.Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 2. Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. 3.Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов;	Тема 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов.	6
		Тема 2. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	6
		Тема.3 Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	6
		Тема.4 Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	12
		Тема. 5 Обработка рыбы с костным скелетом.	12
		Тема.6 Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	12
		Тема. 7 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	12
		Тема. 8 Обработка нерыбного водного сырья	6
		Тема 9 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	12
		Тема. 10 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6

	ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.	Тема.11 Приготовление полуфабрикатов из рубленной мясной массы с хлебом и без.	12
		Тема 12 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	6
		Тема 13 Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	12
		Тема 14 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	12
		Тема 15 Дифференцированный зачет.	12

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. 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. Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

4.1. Перечень оборудования и инвентаря для проведения производственной практики.

Реализация программы производственной практики предполагает наличие специального оборудования и инвентаря.

Весомизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) двухкомфорочная.

Фритюрница

Электрогриль (жарочная поверхность)

Плита wok

Гриль саламандра

Электроблинница

Электромармиты

Кофемашина с капучинатором

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

Электромармит

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Гранитор
Охлаждаемый прилавок-витрина
Фризер
Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Механическое оборудование:

Тестораскаточная машина
Планетарный миксер
Диспансер для подогрева тарелок
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Мясорубка
Слайсер
Машина для вакуумной упаковки
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)
Процессор кухонный
Овощерезка
Миксер для коктейлей
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Кофемолка

Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:

Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Стол с охлаждаемой поверхностью
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Барная станция для порционирования соусов
Набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп
Нитраттестер

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный с моечной ванной
Стеллаж передвижной
Моечная ванна двухсекционная
Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

Гастроёмкости из нержавеющей стали
Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л 15
Набор сотейников 0.6л, 0.8л 15

Сковорода
Гриль сковорода
Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая
Подставка для разделочных досок
Мерный стакан
Венчик
Миски нержавеющей сталь
Сито
Шенуа
Лопатки (металлические, силиконовые)
Половник
Шумовка
Шипцы кулинарные универсальные

Учебный кондитерский цех. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) двухкомфорочные

Фритюрница

Электроблинница

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Механическое оборудование:

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Аэрограф

Шипцы кулинарные для пасты

Набор ножей «поварская тройка»

Насадки для кондитерских мешков 3 комплекта

Набор выемок (различной формы) 2 комплекта

Корзина для мусора

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп

Нитраттестер

Машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование:

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием(охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Учебный кондитерский цех. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

Дежи к тестомесильной машине

Дежи к миксерам

Миски из нержавеющей стали

Гастроемкости из нержавеющей стали

Кастрюли 1.5 - 2л

Сковорода

Разделочные доски (пластик): белая

Подставка для разделочных досок

Миски полусферические

Мерный стакан

Противни

Перфорированные противни для багетов

Венчик

Сито

Шенуа

Лопатки

Шипцы универсальные

Скребки пластиковые

Скребки металлические

Кисти силиконовые

Круглые разъёмные 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
Кондитерские гребенки
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
Делитель торта
Терки
Трафареты
Решетка с поддоном для глазирования
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом
Силиконовые коврики для айсинга
Перчатки для карамели
Помпа для работы с карамелью
Подставки для тортов вращающиеся
Набор выемок
Совки для сыпучих продуктов
Подносы
Дуршлаг
Подложки для тортов (деревянные)
Корзина для мусора

4.2. Информационное обеспечение обучения.

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- «Академия», 2018
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник , 2018
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) ,2020
4. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.), 2020
5. Г.В.Ткачёва, Н.И.Селина, Н.В.Шестакова. Пекарь. Основы профессиональной деятельности. Учебно –практическое пособие, 2021

6. С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), 2018
7. Н.И.Дубровская «Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в двух частях», 2018
8. В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова «Производственное обучение профессии «Кондитер», 2018
9. Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», 2018
10. В.П.Андронов и др. «Производственное обучение профессии «Повар» ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов», 2018
11. В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др. «Производственное обучение профессии «Повар» ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда», 2018

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики ПП.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» осуществляется мастером п/о в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и	Результаты: выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями, требованиями охраны труда и техники безопасности: – правильный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, в соответствии виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: –заданий для практических / лабораторных занятий; –заданий по учебной и производственной практикам; –заданий по самостоятельной работе.

срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	
Уметь: Осуществлять обработку, подготовку овощей,	– правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй,	Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:

грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, соответствующее заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	–практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; –выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; –оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования.	

Программа профессионального модуля

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.

Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Целевые ориентиры (ЦО)
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1	Гражданское воспитание

Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2	Гражданское воспитание
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3	Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4	Духовно – нравственное ,трудовое воспитание
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5	Гражданское. Патриотическое, духовно-нравственное воспитание
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6	Духовно-нравственное воспитание
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7	Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и	ЛР 8	Гражданско-патриотическое, духовно-нравственное воспитание

трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства		
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия, экологическое воспитание
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11	Эстетическое воспитание
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12	Духовно-нравственное воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности		
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13	Трудовое, духовно-нравственное воспитание
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14	Ценности научного познания

Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15	Гражданское, патриотическое, трудовое воспитание
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16	Экологическое , трудовое воспитание
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17	Эстетическое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями		
Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	ЛР 18	Трудовое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации		
Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	ЛР19	Гражданское, духовно-нравственное, эстетическое воспитание
Стремящийся к трудоустройству в аграрно-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.	ЛР20	Трудовое воспитание, ценности научного познания
Обладающий экологической культурой ,демонстрирующий бережное отношение к объектам	ЛР21	Духовно-нравственное,

общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края		экологическое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса		
Сохраняющий традиции лица и поддерживающий престиж образовательной организации	ЛР 22	Духовно-нравственное воспитание

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 798 часов

Из них на освоение МДК – 270 часов

в том числе в форме лабораторно-практических занятий – 118 часов

УП – 228 часов

ПП – 300 часов

1.3 Формы промежуточной аттестации по «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.02.01	Дифференцированный зачет
МДК 02.02	Экзамен

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.2 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час				
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
		Обучение по МДК, час.			Практики	
		Всего	в т.ч.		Учебная	Производственная
			Лабораторные работы и практические занятия	в т.ч., курсовая проект (работа)*		
1	2	5	6	7	8	9
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	36	16	-	-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.3-2.8 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	48	24		-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	20	6		-	-

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнооб- разного ассортимента	46	24		-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	24	6		-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнооб- разного ассортимента	30	18		-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	66	24		-	-
	Всего:	270	118			

* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

2.3 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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к	12

	реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
	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
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	8
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
Тема 1.4.	Содержание	12

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	4
	Контрольная работа	1
	Дефференцированный зачет	1
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		-

4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		48
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		234
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	2
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	8
	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	
	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 щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	
	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 заправочных супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 1. Приготовление бульонов и отваров.	6
	Лабораторная работа 2. Приготовление оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	6
	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. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. 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	6

	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	6
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	6
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	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 питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	6
	Контрольная работа	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.		-
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		20
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	2
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	
	2. 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	8
	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	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 5. Приготовление соусов	6
Тема 3.4.	Содержание	2

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 горячих соусов	
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	2
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		46
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 4.1. Приготовление,	Содержание	12
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и	

подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	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 в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	
	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	
	Тематика лабораторных и практических занятий	18
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	6
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	6
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	6
Тема 4.2. Приготовление,	Содержание	8
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных	

подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	изделий.	
	2. 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.	
	3. 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	
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. 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	
	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, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика лабораторных занятий	6
	Лабораторное занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6

	Контрольная работа	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		24
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
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	
	2. 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.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	

	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 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание 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	11

	Тематика практических и лабораторных занятий	6
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	6
	Контрольная работа	1
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		30
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	6
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
	2. 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.	
	3. 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	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	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.	6
	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	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	18
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6
	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	6
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	6

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 6 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		66
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	6
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных	Содержание 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	22

продуктов	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	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	
	Тематика практических и лабораторных занятий	12
	Лабораторное занятие 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	6
	Лабораторное занятие 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	6
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание 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) 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	12

3. 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.	
4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
Тематика практических и лабораторных занятий	12
Лабораторное занятие 17. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6
Лабораторное занятие 18. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6
Контрольная работа	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.2 Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.3 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.3.1 Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.

6. 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», 2020 – 160 с.

7. 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», 2020 – 128 с.

8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2017. – 282 с.

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

15. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

16. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

17. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.3.2 Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.3.3 Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. 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.
9. 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.
10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].
11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. 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
14. 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»].

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

17. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов	

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	инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме	

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	тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/лабораорных
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в	занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по

	контексте профессиональной деятельности;	модулю;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с фГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении (в программах подготовки, переподготовки и повышения квалификации) и дополнительном профессиональном образовании по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Знать

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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 назначени 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 отпуски 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.

уметь:

удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; 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;

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 отвар

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

На освоение учебной практики – 228 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекста
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК03	Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

3.1. Тематический план профессионального модуля УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час					Практика, час	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная	Производственная
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.4, ОК.01-07, ОК.09-11	Учебная практика	228	-	-	-	-	-	228	
ПК 2.1-1.4, ОК.01-07, ОК.09-11	Производственная практика	300	-	-	-	-	-		300
	Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачет)								
	Всего часов:	528					-	228	300

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента

Наименование разделов, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента по специальности		228
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления 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.		228

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:
мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	300

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.	
Всего часов:	528

3.2. Темы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объем часов
ПК 2.1- 2.8	1. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента. 4. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.	Тема 1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление борщей.	6
		Тема 2 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление щей.	6
		Тема 3 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление рассольников.	12
		Тема 4 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми.	12
		Тема 5 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов картофельных с макаронными изделиями.	6
		Тема 6. Приготовление солянок	6

	5.Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных разнообразного ассортимента. 6.Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента 7.Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 8.Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	Тема 7 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов молочных.	12
		Тема 8 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.	6
		Тема 9 Приготовление соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	6
		Тема 10 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	6
		Тема 11 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	12
		Тема 12 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	6
		Тема 13 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	12
		Тема 14 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6
		Тема 15 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	12
		Тема 16 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	6
		Тема 17 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6
		Тема 18 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	12
		Тема 19 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6

		Тема 20 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы	6
		Тема 21 Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы	12
		Тема 22 Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	6
		Тема 23 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде	6
		Тема 24 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде	6
		Тема 25 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде (с соусом и без)	12
		Тема 26 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном виде (с соусом и без)	6
		Тема 27 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	12
		Тема 28 Дифференцированный зачет.	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программ профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

лаборатории Учебный кулинарный цех;

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства:

- учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- средства видео- и аудио- визуализации;
- мультимедийный проектор;
- обучающие видеофильмы, мультимедийные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

должна быть оснащена в соответствии с п. 6.1.2.1 ПООП.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации (учреждении) и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как:

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

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05 Основы калькуляции и учета,
ОП.06 Охрана труда,
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
ОП.09 Физическая культура

по профессии, должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебных кабинетах Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

Лабораторно – практические занятия и учебная практика проводятся в лаборатории Учебный кулинарный цех.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

– **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

– промежуточный контроль: дифференцированный зачет / экзамен (квалификационный).

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКС по специальности, должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже раза в 5 лет.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- «Академия», 2018
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник , 2018
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) ,2020
4. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.), 2020
5. Г.В. Ткачёва.Н.И. Селина, Н.В. Шестакова. Пекарь. Основы профессиональной деятельности. Учебно –практическое пособие, 2021

6. С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), 2018
7. Н.И.Дубровская «Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в двух частях», 2018
8. В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова «Производственное обучение профессии «Кондитер», 2018
9. Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», 2018
10. В.П.Андронов и др. «Производственное обучение профессии «Повар» ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов», 2018
11. В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др «Производственное обучение профессии «Повар» ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда», 2018

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; □ виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	Результаты: выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями, требованиями охраны труда и техники безопасности: – правильный выбор и целевое, безопасное использование	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических / лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам;

технологического оборудования и правила ухода за ним; □ требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; □ рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; □ способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	оборудования, производственного инвентаря, посуды, в соответствии виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,	– заданий по самостоятельной работе.

	правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	
Уметь: 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;	– правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени,	Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; – оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

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;	энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, соответствующее заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей	

	в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); — адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, посуды; — соответствие времени выполнения работ нормативам; — соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; — точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; — адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; — соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования.	

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики ПП.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента» является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

ВПД:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности 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

Профессиональные и общие компетенции

Код	Наименование результата обучения
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 оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из приготовление, творческое мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекста
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления поддержания необходимого уровня физической подготовленности
OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Темы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем производственной практики	Объем часов 300
ПК 2.1- 2.8	1.Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 2.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 3.Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента. 4.Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. 5.Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных разнообразного ассортимента.	Тема 1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление борщей.	12
		Тема 2 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление щей.	6
		Тема 3 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление рассольников.	12
		Тема 4 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми.	12
		Тема 5 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов картофельных с макаронными изделиями.	6
		Тема 6. Приготовление солянок	12
		Тема 7 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление супов молочных.	6
		Тема 8 Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи.	12
		Тема 9 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.	6
		Тема 10 Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, томатный, белый с рассолом, грибной... и т.п.)	12

6.Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента 7.Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 8.Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	Тема 11 Приготовление соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	6
	Тема 12 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	6
	Тема 13 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	12
	Тема 14 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	6
	Тема 15 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	12
	Тема 16 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6
	Тема 17 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	12
	Тема 18 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	12
	Тема 19 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	12
	Тема 20 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы	12
	Тема 21 Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы.	12
	Тема 22 Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	6
	Тема 23 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде	12
	Тема 24	6
	Тема 25 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде	12

		Тема 26 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде	12
		Тема 27 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном виде (с соусом и без)	12
		Тема 28 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном виде (с соусом и без)	12
		Тема 29 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	12
		Тема 30 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из тушеной домашней птицы, дичи и кролика.	6
		Тема 31 Дифференцированный зачет.	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. 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. Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

4.1. Перечень оборудования и инвентаря для проведения производственной практики.

Реализация программы производственной практики предполагает наличие специального оборудования и инвентаря.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) двухкомфорочная.

Фритюрница

Электрогриль (жарочная поверхность)

Плита wok

Гриль саламандр

Электроблинница

Электромармиты

Кофемашина с капучинатором

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

Электромармит

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Гранитор
Охлаждаемый прилавок-витрина
Фризер
Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Механическое оборудование:

Тестораскаточная машина
Планетарный миксер
Диспансер для подогрева тарелок
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Мясорубка
Слайсер
Машина для вакуумной упаковки
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)
Процессор кухонный
Овощерезка
Миксер для коктейлей
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Кофемолка

Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:

Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Стол с охлаждаемой поверхностью
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Барная станция для порционирования соусов
Набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп
Нитраттестер

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный с моечной ванной
Стеллаж передвижной
Моечная ванна двухсекционная
Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

Гастроемкости из нержавеющей стали
Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л 15
Набор сотейников 0.6л, 0.8л 15
Сковорода
Гриль сковорода
Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая
Подставка для разделочных досок
Мерный стакан
Венчик
Миски нержавеющая сталь
Сито

Шенуа
Лопатки (металлические, силиконовые)
Половник
Шумовка
Шипцы кулинарные универсальные

Учебный кондитерский цех. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весомизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) двухкомфорочные

Фритюрница

Электроблинница

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Механическое оборудование:

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Аэрограф

Шипцы кулинарные для пасты

Набор ножей «поварская тройка»

Насадки для кондитерских мешков 3 комплекта

Набор выемок (различной формы) 2 комплекта

Корзина для мусора

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп

Нитраттестер

Машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование:

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием(охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Учебный кондитерский цех. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

Дежи к тестомесильной машине

Дежи к миксерам

Миски из нержавеющей стали

Гастроемкости из нержавеющей стали

Кастрюли 1.5 - 2л

Сковорода

Разделочные доски (пластик): белая

Подставка для разделочных досок

Миски полусферические

Мерный стакан

Противни

Перфорированные противни для багетов

Венчик

Сито

Шенуа

Лопатки

Шипцы универсальные

Скребки пластиковые

Скребки металлические

Кисти силиконовые

Круглые разъёмные 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

Кондитерские гребенки

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

Делитель торта
Терки
Трафареты
Решетка с поддоном для глазирования
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом
Силиконовые коврики для айсинга
Перчатки для карамели
Помпа для работы с карамелью
Подставки для тортов вращающиеся
Набор выемок
Совки для сыпучих продуктов
Подносы
Дуршлаг
Подложки для тортов (деревянные)
Корзина для мусора.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- «Академия», 2018
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник , 2018
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) ,2020
4. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.), 2020
5. Г.В.Ткачёва, Н.И.Селина, Н.В.Шестакова. Пекарь. Основы профессиональной деятельности. Учебно –практическое пособие, 2021
6. С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), 2018
7. Н.И.Дубровская «Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в двух частях , 2018
8. В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова«Производственное обучение профессии «Кондитер», 2018
9. Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», 2018
10. В.П.Андронов и др. «Производственное обучение профессии «Повар» ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов», 2018
11. В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др. «Производственное обучение профессии «Повар» ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда», 2018

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики ПП.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента» осуществляется мастером п/о в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; □ рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; □ способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	Результаты: выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями, требованиями охраны труда и техники безопасности: подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов требованиям правильный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, в соответствии виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических / лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе.

	инвентаря, инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	
Уметь: - 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,	– правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия	Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; – оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

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 отвар.	ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, соответствующее заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование	

	контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемость и сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов	

	требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования.	

Программа профессионального модуля

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Общие компетенции:

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

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i>	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Целевые ориентиры (ЦО)
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1	Гражданское воспитание
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2	Гражданское воспитание
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3	Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4	Духовно – нравственное ,трудовое воспитание
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5	Гражданское. Патриотическое, духовно-нравственное воспитание

Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6	Духовно- нравственное воспитание
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7	Духовно- нравственное воспитание
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8	Гражданское , патриотическое . духовно- нравственное воспитание
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоциональног о благополучия
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоциональног о благополучия, экологическое воспитание
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11	Эстетическое воспитание
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12	Духовно- нравственное воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности		

Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13	Трудовое, духовно-нравственное воспитание
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14	Ценности научного познания
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15	Гражданское, патриотическое, трудовое воспитание
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16	Экологическое , трудовое воспитание
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17	Эстетическое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями		
Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	ЛР 18	Трудовое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации		
Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	ЛР19	Гражданское, духовно-нравственное, эстетическое воспитание
Стремящийся к трудоустройству в аграрно-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых	ЛР20	Трудовое воспитание, ценности

сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.		научного познания
Обладающий экологической культурой ,демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	ЛР21	Духовно-нравственное, экологическое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса		
Сохраняющий традиции лица и поддерживающий престиж образовательной организации	ЛР 22	Духовно-нравственное воспитание

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 426 часов:

Из них на освоение МДК – 156 часов,

в том числе лабораторных и практических занятий - 68

УП – 120 часов

ПП – 150 часов

1.3 Формы промежуточной аттестации по ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.03.01	Дифференцированный зачет
МДК 03.02	Экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды професси о- нальных и общих компетен ций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, час.					Самостоя- тельная работа
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
				Обучение по МДК, час.			Практики		
				Всего	В том числе		Учебная	Производствен- ная	
лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.6 ОК 1-10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	36		36	10	-	-	-	-
ПК 3.1, 3.6 ОК 1-10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд из закусок разнообразного ассортимента МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	120		120	58	-	-	-	-
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика			-					-
	Всего:	156		156	68	*			-

* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

****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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	12
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	
	3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	12
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	

	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач.	4
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	4
	Контрольная работа	1
	Дифференцированный зачет	1

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		120
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		120
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	8
	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.	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	
	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	14
	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 региональных кухонь мира	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	24
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление и отпуск салата из морской капусты, салаткоктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов картофельных с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
Тема 2.3.	Содержание	

Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	22
	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».	
	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. Контрольная работа	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	14
	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. 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 и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. Контрольная работа	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	22
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Практическое занятие 5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2
	Практическое занятие 6. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	2

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 14. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 16. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места,

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.
7. 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. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
9. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.
13. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.
14. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.
15. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.
16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

18. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург :

Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 – 01 – 01. — М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической

оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.

9. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].

12. 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].

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. 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

15. 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»].

16. 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.

17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ²	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для	Текущий контроль: – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий на практических/ лабораторных занятиях; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю;

² В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках	

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	при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач	

деятельности, применительно к различным контекстам.	профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Текущий контроль: – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	

ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной	

документацией на государственном и иностранном языках	деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с фГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении (в программах подготовки, переподготовки и повышения квалификации) и дополнительном профессиональном образовании по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу

1	ПК.....		Тема.....		Требования работодателей

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

На освоение учебной практики – 120 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

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

OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления поддержания необходимого уровня физической подготовленности
OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

3.1. Тематический план профессионального модуля УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час					Практика, час	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная	Производственная
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.6, ОК.01-07, ОК.09-11	Учебная практика	120	-	-	-	-	-	120	
ПК 3.1-3.6, ОК.01-07, ОК.09-11	Производственная практика	150	-	-	-	-	-		150
	Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачет)								
	Всего часов:	270					-	120	150

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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

Наименование разделов, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		120
Учебная практика по УП.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.	
Производственная практика по ПМ. 03 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам 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. 1. 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.	150
Всего часов:	270

3.2. Темы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объем часов 120
ПК 3.1- 3.6	1. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов,	Тема 1 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.	6
		Тема 2 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей.	6
		Тема 3 Приготовление, оформление и отпуск винегретов.	6
		Тема 4 Приготовление мясных салатов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
		Тема 5 Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
		Тема 6 Приготовление фруктовых салатов с заправкой из майонеза, йогурта. Сроки хранения. Правила подачи.	6
		Тема 7	6

	салатных заправок. 4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. 5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. 6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов.	
		Тема 8 Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов - канапе	6
		Тема 9 Приготовление, оформление и отпуск роллов	6
		Тема 10 Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями	6
		Тема 11 Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями	6
		Тема 12 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц.	6
		Тема 13 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сыра	6
		Тема 14 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей.	6
		Тема 15 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из рыбы и сельди	6
		Тема 16 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
		Тема 17 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.	6
		Тема 18 Приготовление, оформление и отпуск холодных	6

		блюд из мяса	
		Тема 19 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.	6
		Тема 20 Дифференцированный зачет.	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

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

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программ профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

лаборатории Учебный кулинарный цех;

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства:

- учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- средства видео- и аудио- визуализации;
- мультимедийный проектор;
- обучающие видеофильмы, мультимедийные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

должна быть оснащена в соответствии с п. 6.1.2.1 ПООП.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Преподавание МДК профессионального модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации (учреждении) и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплины как:

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

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05 Основы калькуляции и учета,
ОП.06 Охрана труда,
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

ОП.09 Физическая культура

по профессии, должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебных кабинетах Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

Лабораторно – практические занятия и учебная практика проводятся в лаборатории Учебный кулинарный цех.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

– **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

– промежуточный контроль: дифференцированный зачет / экзамен (квалификационный).

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии, должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже раза в 5 лет.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- «Академия», 2018
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник , 2018
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) ,2020
4. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.), 2020
5. Г.В. Ткачёва.Н.И. Селина, Н.В. Шестакова. Пекарь. Основы профессиональной деятельности. Учебно –практическое пособие, 2021
6. С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), 2018
7. Н.И.Дубровская «Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в двух частях , 2018

8. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова «Производственное обучение профессии «Кондитер», 2018
9. Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», 2018
10. В.П.Андросов и др. «Производственное обучение профессии «Повар» ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов», 2018
11. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др «Производственное обучение профессии «Повар» ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда», 2018

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР
УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; – требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	Результаты: выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями, требованиями охраны труда и техники безопасности: – правильный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, в соответствии виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических / лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе.

– рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; – способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	
Уметь: – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно	– правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание	Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:

эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, соответствующее заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	– практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; – оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования.	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.2. Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных компетенций в условиях реального производства.

1.3 Формы контроля: дифференцированный зачет.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики – 150 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики ПП.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

ВПД:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам 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
3. 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.
4. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
5. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.

6. 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.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ И ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

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

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Темы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объем часов 120
ПК 3.1- 3.6	1. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок. 4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. 5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. 6. Приготовление,	Тема 1 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.	6
		Тема 2 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей.	6
		Тема 3 Приготовление, оформление и отпуск винегретов.	6
		Тема 4 Приготовление мясных салатов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	12
		Тема 5 Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
		Тема 6 Приготовление фруктовых салатов с заправкой из майонеза, йогурта. Сроки хранения. Правила подачи.	6
		Тема 7 Приготовление, оформление и отпуск открытых (простых и сложных) бутербродов.	6
		Тема 8 Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов.	6
		Тема 9 Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов - канапе	6

	подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	Тема 10 Приготовление, оформление и отпуск роллов	6
		Тема 11 Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями	6
		Тема 12 Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями.	6
		Тема 13 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц.	6
		Тема 14 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сыра	6
		Тема 15 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей.	6
		Тема 16 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из рыбы и сельди	6
		Тема 17 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
		Тема 18 Приготовление, оформление и отпуск мясных и печеночных паштетов.	6
		Тема19 Заливные и студни из мяса, приготовление, оформление и отпуск. Студень из субпродуктов птицы.	6
		Тема 20 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса	12
		Тема 21 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	12
		Тема 20 Дифференцированный зачет.	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. 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. Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

4.1. Перечень оборудования и инвентаря для проведения производственной практики.

Реализация программы производственной практики предполагает наличие специального оборудования и инвентаря.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 комфорки на обучающегося

Фритюрница

Электрогриль (жарочная поверхность)

Плита wok

Гриль саламандра

Электроблинница

Электромармиты

Кофемашина с капучинатором

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

Электромармит

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Гранитор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Механическое оборудование:

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер
Диспансер для подогрева тарелок
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Мясорубка
Слайсер
Машина для вакуумной упаковки
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)
Процессор кухонный
Овощерезка
Миксер для коктейлей
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Кофемолка
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:

Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Стол с охлаждаемой поверхностью
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Барная станция для порционирования соусов
Набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп
Нитраттестер

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный с моечной ванной
Стеллаж передвижной

Моечная ванна двухсекционная

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

Гастроёмкости из нержавеющей стали

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л 15

Набор сотейников 0.6л, 0.8л 15

Сковорода

Гриль сковорода

Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая

Подставка для разделочных досок

Мерный стакан

Венчик

Миски нержавеющей сталь

Сито

Шенуа

Лопатки (металлические, силиконовые)

Половник

Шумовка

Шипцы кулинарные универсальные

Учебный кондитерский цех. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весоизмерительное оборудование:

взбивания)

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) двухкомфорочные

Фритюрница

Электроблинница

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Механическое оборудование:

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Аэрограф

Шипцы кулинарные для пасты

Набор ножей «поварская тройка»

Насадки для кондитерских мешков 3 комплекта

Набор выемок (различной формы) 2 комплекта

Корзина для мусора

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп

Нитраттестер

Машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование:

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием(охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Учебный кондитерский цех. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

Дежи к тестомесильной машине

Дежи к миксерам

Миски из нержавеющей стали

Гастроемкости из нержавеющей стали

Кастрюли 1.5 - 2л

Сковорода

Разделочные доски (пластик): белая

Подставка для разделочных досок

Миски полусферические

Мерный стакан

Противни

Перфорированные противни для багетов

Венчик

Сито

Шенуа

Лопатки

Шипцы универсальные

Скребки пластиковые

Скребки металлические

Кисти силиконовые

Круглые разъёмные 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

Кондитерские гребенки

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

Делитель торта

Терки
Трафареты
Решетка с поддоном для глазирования
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом
Силиконовые коврики для айсинга
Перчатки для карамели
Помпа для работы с карамелью
Подставки для тортов вращающиеся
Набор выемок
Совки для сыпучих продуктов
Подносы
Дуршлаг
Подложки для тортов (деревянные)
Корзина для мусора.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

- 1 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- «Академия», 2018
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник , 2018
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) ,2020
4. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.), 2020
5. Г.В.Ткачёва, Н.И.Селина, Н.В.Шестакова. Пекарь. Основы профессиональной деятельности. Учебно –практическое пособие, 2021
6. С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), 2018
7. Н.И.Дубровская «Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в двух частях , 2018
8. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова«Производственное обучение профессии «Кондитер», 2018
9. Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», 2018
10. В.П.Андросов и др. «Производственное обучение профессии «Повар» ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов», 2018
11. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др. «Производственное обучение профессии «Повар» ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда», 2018

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики ПП.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» осуществляется мастером п/о в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; ☐ виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; ☐ требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ☐ рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; ☐ способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов	Результаты: выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями, требованиями охраны труда и техники безопасности: – правильный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, в соответствии виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических / лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе.

	весомизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весомизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	
Уметь: Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	– правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его	Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;

	обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, соответствующее заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в	– выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; – оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования.	

Программа профессионального модуля

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.04
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких
блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Общие компетенции:

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

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Целевые ориентиры (ЦО)
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1	Гражданское воспитание
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2	Гражданское воспитание
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3	Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного	ЛР 4	Духовно – нравственное

труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»		, трудовое воспитание
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5	Гражданское. Патриотическое, духовно-нравственное воспитание
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6	Духовно-нравственное воспитание
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7	Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8	Гражданское, патриотическое. Духовно-нравственное воспитание
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия, экологическое воспитание

Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11	Эстетическое воспитание
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12	Духовно-нравственное воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности		
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13	Трудовое, духовно-нравственное воспитание
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14	Ценности научного познания
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15	Гражданское, патриотическое, трудовое воспитание
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16	Экологическое , трудовое воспитание
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17	Эстетическое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями		

Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	ЛР 18	Трудовое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации		
Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	ЛР19	Гражданское, духовно-нравственное, эстетическое воспитание
Стремящийся к трудоустройству в аграрно-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.	ЛР20	Трудовое воспитание, ценности научного познания
Обладающий экологической культурой ,демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	ЛР21	Духовно-нравственное, экологическое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса		
Сохраняющий традиции лица и поддерживающий престиж образовательной организации	ЛР 22	Духовно-нравственное воспитание

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 384 часов

Из них на освоение МДК – 126 часов

в том числе лабораторно и практические занятия – 42 часа.

УП – 114 часов

ПП – 150 часов

1.3 Формы промежуточной аттестации по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.04.01	Дифференцированный зачет
МДК 04.02	Экзамен

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио на-льных и общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час					
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		Самост оятельн ая работа ⁸
				Обучение по МДК, час.					
				Всего	в т.ч.		учебная	производ ственная часов	
лаборатор ные работы и практичес кие занятия, часов	курсовой проект (работа)*								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36		36	8	-		-	-
ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	90		90	34	-			-
ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09, 10	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента					-			-
ПК 4.1-4.5	Учебная и производственная практика			-					

	Bcero:	126		126	42	-			

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		36
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	12
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	14

	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 1-2.	2
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2
	2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2
	Практическое занятие 3-4.	2
	3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	
	Контрольная работа	1
	Дифференцированный зачет	1

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		90
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		90
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	
	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.	18
	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, железированных 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 холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд.	6
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных.	6
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	11
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	
	2. 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.).	

	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 горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	14
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента.	6
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных.	6
	Контрольная работа	1

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		10
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.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	

	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	14
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	

	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2
	Контрольная работа	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места,

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой

промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

7. 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.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.

8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020.

9. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.

10. 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. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.

13. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.

14. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.

15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.

16. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.

17. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

18. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.

19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

20. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.

9. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб.
319

Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

11. 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].

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

13. 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

14. 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»].

15. 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.

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ³	Критерии оценки	Методы оценки
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	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

³ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие	

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	выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;	

	– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	

клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в	

языках	профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с фГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении (в программах подготовки, переподготовки и повышения квалификации) и дополнительном профессиональном образовании по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:
уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

На освоение учебной практики – 114 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

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

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	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
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

3.1. Тематический план профессионального модуля УП.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час					Практика, час	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная	Производственная
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4., ОК.01-07, ОК.09-11	Учебная практика	114	-	-	-	-	-	114	
ПК 4.1-4.4, ОК.01-07, ОК.09-11	Производственная практика	144	-	-	-	-	-		144
	Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачет)								
	Всего часов:	258					-	114	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю УП.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Наименование разделов, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
УП.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Учебная практика Виды работ:		114
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 выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, 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, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, 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 рецептов 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	
Производственная практика	144

Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. 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	
Всего часов:	258

Темы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объем часов 114
ПК 4.1 – 4.5	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	Тема 1. Организация рабочего места повара по приготовлению сладких блюд, напитков, подготовка сырья и продуктов. Обработка фруктов, ягод.	6
		Тема 2. Свежие фрукты и ягоды (салаты, десерты, фруктовая тарелка). Обработка, оформление, подача, хранение	6
		Тема.3 Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, компоты из сухофруктов. Приготовление морсов. Оформление, отпуск, хранение.	12
		Тема.4 Желированные блюда: кисели, желе из свежих ягод. Оформление, отпуск, хранение.	12
		Тема. 5 Приготовление желированных сладких блюд-муссов, самбуков. Оформление, отпуск, хранение.	6
		Тема.6 Приготовление мороженого. Оформление и отпуск.	6
		Тема.7 Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, подача, хранение.	6
		Тема. 8 Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение.	6
		Тема. 9 Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение.	12

	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 выхода холодных и горячих десертов, напитков. 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.	Тема 10 Приготовление блюд из яблок. Элементы оформления десертов и сладких блюд.	6
		Тема. 11 Плодово-ягодные прохладительные напитки. Оформление, отпуск, хранение.	6
		Тема.12 Безалкогольные коктейли, смузи. Приготовление холодных напитков (квас, крюшон). Оформление, отпуск, хранение.	6
		Тема 13 Приготовление холодных напитков (квас, крюшон). Оформление, отпуск, хранение.	6
		Тема 14 Приготовление, оформление и отпуск горячего травяного чая, с пряностями. Приготовление, оформление и отпуск фруктово-ягодных чаев .	6
		Тема 15 Приготовление кофе, кофейных напитков. Оформление, подача. Приготовление какао, шоколад. Оформление, отпуск.	6
		Тема 16 Дифференцированный зачет.	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

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

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программ профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

лаборатории Учебный кулинарный цех;

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства:

- учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- средства видео- и аудио- визуализации;
- мультимедийный проектор;
- обучающие видеофильмы, мультимедийные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

должна быть оснащена в соответствии с п. 6.1.2.1 ПООП.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля УП.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации (учреждении) и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как:

- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены,
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,
 ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
 ОП.05 Основы калькуляции и учета,
 ОП.06 Охрана труда,
 ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
 ОП.09 Физическая культура

по профессии, должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебных кабинетах Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

Лабораторно – практические занятия и учебная практика проводятся в лаборатории Учебный кулинарный цех.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

– **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

– промежуточный контроль: дифференцированный зачет / экзамен (квалификационный).

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии, должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже раза в 5 лет.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

№ п/п	Наименование литературы	Количество штук	Год издания

1	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- «Академия», 2018		
2.	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник , 2018		
3.	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) ,2020		
4.	Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.), 2020		
5.	Г.В. Ткачёва.Н.И. Селина, Н.В. Шестакова. Пекарь. Основы профессиональной деятельности. Учебно –практическое пособие, 2021		
6.	С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), 2018		

7. Н.И.Дубровская «Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в двух частях», 2018
8. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова «Производственное обучение профессии «Кондитер», 2018
9. Н.Э. Харченко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», 2018
10. В.П.Андросов и др. «Производственное обучение профессии «Повар» ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов», 2018
11. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др «Производственное обучение профессии «Повар» ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда», 2018

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и	Результаты: выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями, требованиями охраны труда и техники безопасности: – правильный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, в соответствии виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты,	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических / лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе.

приготовлении полуфабрикатов	охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с	

	инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	
Уметь: – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	– правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, соответствующее заданию планирование и ведение процессов	Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; – оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов	

	требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования.	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.2. Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных компетенций в условиях реального производства.

1.3 Формы контроля: дифференцированный зачет.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики ПП.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

ВПД:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

5. 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.
6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. 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.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ И ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

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

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3 Темы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объем часов 144
ПК 4.1 – 4.5	5. 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. 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 7. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 8. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	Тема 1. Организация рабочего места повара по приготовлению сладких блюд, напитков, подготовка сырья и продуктов. Обработка фруктов, ягод.	6
		Тема 2. Свежие фрукты и ягоды (салаты, десерты, фруктовая тарелка). Обработка, оформление, подача, хранение	6
		Тема.3 Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, компоты из сухофруктов. Оформление, отпуск, хранение.	6
		Тема.4 Желированные блюда: кисели, желе из свежих ягод. Оформление, отпуск, хранение.	6
		Тема. 5 Приготовление желированных сладких блюд-муссов, самбуков. Оформление, отпуск, хранение.	6
		Тема.6 Приготовление мороженого. Оформление и отпуск.	12
		Тема.7 Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, подача, хранение.	12
		Тема. 8 Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение.	12
		Тема. 9 Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение.	12
		Тема 10 Приготовление, оформление блинные мешочки с фруктами, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов.	12
		Тема 11 Приготовление блюд из яблок. Элементы оформления десертов и сладких блюд.	12

	5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 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.	Тема. 12 Плодово-ягодные прохладительные напитки. Оформление, отпуск, хранение.	6
		Тема.13 Безалкогольные коктейли, смузи.	6
		Тема 14 Приготовление холодных напитков (квас, крешен). Оформление, отпуск, хранение.	6
		Тема 15 Приготовление, оформление и отпуск горячего травяного чая, с пряностями. Приготовление, оформление и отпуск фруктово-ягодных чаев .	6
		Тема16 Приготовление кофе, кофейных напитков. Оформление, подача.	6
		Тема 17 Приготовление кофе, кофейных напитков. Оформление, подача. Приготовление какао, шоколад. Оформление, отпуск.	6
		Тема 18 Дифференцированный зачет.	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. 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. Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

4.1. Перечень оборудования и инвентаря для проведения производственной практики.

Реализация программы производственной практики предполагает наличие специального оборудования и инвентаря.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 комфорки на обучающегося

Фритюрница

Электрогриль (жарочная поверхность)

Плита wok

Гриль саламандр

Электроблинница

Электромармиты

Кофемашина с капучинатором

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

Электромармит

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор
Гранитор
Охлаждаемый прилавок-витрина
Фризер
Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Механическое оборудование:

Тестораскаточная машина
Планетарный миксер
Диспансер для подогрева тарелок
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Мясорубка
Слайсер
Машина для вакуумной упаковки
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)
Процессор кухонный
Овощерезка
Миксер для коктейлей
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Кофемолка

Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:

Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Стол с охлаждаемой поверхностью
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Барная станция для порционирования соусов
Набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп
Нитраттестер

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный с моечной ванной
Стеллаж передвижной
Моечная ванна двухсекционная
Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

Гастроёмкости из нержавеющей стали
Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л 15
Набор сотейников 0.6л, 0.8л 15
Сковорода
Гриль сковорода
Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая
Подставка для разделочных досок
Мерный стакан
Венчик
Миски нержавеющая сталь

Сито
Шенуа
Лопатки (металлические, силиконовые)
Половник
Шумовка
Шипцы кулинарные универсальные

Учебный кондитерский цех. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весомизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая (с индукционным нагревом) двухкомфорочные
Фритюрница
Электроблинница

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер

Механическое оборудование:

Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы

Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:

Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Аэрограф
Шипцы кулинарные для пасты
Набор ножей «поварская тройка»
Насадки для кондитерских мешков 3 комплекта
Набор выемок (различной формы) 2 комплекта
Корзина для мусора

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп
Нитраттестер

Машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование:

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием(охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Учебный кондитерский цех. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

Дежи к тестомесильной машине

Дежи к миксерам

Миски из нержавеющей стали

Гастроемкости из нержавеющей стали

Кастрюли 1.5 - 2л

Сковорода

Разделочные доски (пластик): белая

Подставка для разделочных досок

Миски полусферические

Мерный стакан

Противни

Перфорированные противни для багетов

Венчик

Сито

Шенуа

Лопатки

Шипцы универсальные

Скребки пластиковые

Скребки металлические

Кисти силиконовые

Круглые разъёмные 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

Кондитерские гребенки

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

Делитель торта
Терки
Трафареты
Решетка с поддоном для глазирования
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом
Силиконовые коврики для айсинга
Перчатки для карамели
Помпа для работы с карамелью
Подставки для тортов вращающиеся
Набор выемок
Совки для сыпучих продуктов
Подносы
Дуршлаг
Подложки для тортов (деревянные)
Корзина для мусора

4.2. Информационное обеспечение обучения.

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- «Академия», 2018
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник , 2018
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) ,2020
4. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.), 2020
5. Г.В.Ткачёва, Н.И.Селина, Н.В.Шестакова. Пекарь. Основы профессиональной деятельности. Учебно –практическое пособие, 2021
6. С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), 2018
7. Н.И.Дубровская «Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в двух частях , 2018
8. В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова«Производственное обучение профессии «Кондитер», 2018
9. Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», 2018
10. В.П.Андронов и др. «Производственное обучение профессии «Повар» ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов», 2018
11. В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др. «Производственное обучение профессии «Повар» ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда», 2018

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики ПП.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» осуществляется мастером п/о в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола,	Результаты: выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями, требованиями охраны труда и техники безопасности: – правильный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, в соответствии виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических / лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе.

презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе и региональных.	весомизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весомизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	
Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара,	– правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ,	Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:

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	точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, соответствующее заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок;	– практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; – оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в	

	функциональные емкости для хранения и транспортирования.	

Программа профессионального модуля

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями		
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности		
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении		
Личностные результаты реализации программы воспитания		Код личностных результатов реализации	Целевые ориентиры (ЦО)

<i>(дескрипторы)</i>	программы воспитания	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1	Гражданское воспитание
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2	Гражданское воспитание
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3	Духовно- нравственное воспитание
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4	Духовно – нравственное , трудовое воспитание
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5	Гражданское. Патриотическое, духовно- нравственное воспитание
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6	Духовно- нравственное воспитание
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7	Духовно- нравственное воспитание
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и	ЛР 8	Гражданское , патриотическое

трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства		. духовно-нравственное воспитание
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия, экологическое воспитание
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11	Эстетическое воспитание
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12	Духовно-нравственное воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности		
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13	Трудовое, духовно-нравственное воспитание
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14	Ценности научного познания
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности	ЛР 15	Гражданское, патриотическое,

личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		трудовое воспитание
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16	Экологическое , трудовое воспитание
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17	Эстетическое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями		
Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	ЛР 18	Трудовое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации		
Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	ЛР19	Гражданское, духовно-нравственное, эстетическое воспитание
Стремящийся к трудоустройству в аграрно-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.	ЛР20	Трудовое воспитание, ценности научного познания
Обладающий экологической культурой ,демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	ЛР21	Духовно-нравственное, экологическое воспитание
Личностные результаты		

реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса		
Сохраняющий традиции лица и поддерживающий престиж образовательной организации	ЛР 22	Духовно- нравственное воспитание

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля «ПМ.05
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

Всего часов 816 часов

Из них на освоение МДК – 300 часов

в том числе в форме практической занятий – 114 часа

УП – 264 часов

ПП – 288 часов

1.3 Формы промежуточной аттестации по

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.05.01	Дифференцированный зачет
МДК 05.02	Экзамен

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образоват ельной програм мы, час	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоя тельная работа ⁴
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная	Производ ственная	
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	36	36	12	-	-	- -
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	82	82	10	-		- -
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	66	66	26	-		- -

⁴ 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.

ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	44	44	24	-	-
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	72	72	42	-	-
	<i>Всего:</i>	<i>300</i>	<i>300</i>	<i>114</i>		

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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		36
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
Тема 1.2.	Содержание	

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6
	2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Тематика практических работ	6
	Практическая работа 1 Безопасная эксплуатация технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды	
	Практическая работа 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	
	Практическая работа 3 Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	
Тема 1.3.	Содержание	
Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.	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.	10

	В том числе практических работ	6
	Практическая работа 4. Подготовка муки и сыпучих продуктов к производству Определение качества муки	
	Практическая работа 5. Подготовка яиц, молочных продуктов и жиров к производству	
	Практическая работа 6. Подготовка дополнительного кондитерского сырья к производству	
	Контрольная работа	1
Дифференцированный зачет по МДК 05.01		1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		216
МДК. 05.02. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		216

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. 3. Оценка их качества.	8
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание 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	22

	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.	
Тема 2.3. Приготовление глазури.	Содержание	6
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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	14
	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.	
	В том числе практических работ	4
	Практическая работа 1. Расчет количества сырья для кремов Практическая работа 2. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	

Тема 2.5. 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. 2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки.	Содержание	4
	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.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 3. Технология приготовления сиропов, глазури,	
	Лабораторная работа 4. Технология приготовления кремов, мастики	
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.	Содержание	4
	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.	
Контрольная работа по разделу 2		2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
Тема 3.1.	Содержание	
Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	4
Тема 3.2.	Содержание	

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	6
Тема 3.3.	Содержание	
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. 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.	10
	В том числе практических работ	
	Практическая работа 5. Технология приготовления различных видов теста.	8
	Практическая работа 6. Определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	
Тема 3.4.	Содержание	

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.	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.	18
	В том числе практических работ	
	Практическая работа 7. Технология приготовления и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	18
	Практическая работа 8. Технология приготовления и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	
	Практическая работа 9. Технология приготовления и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста мелкоштучных.	
	Контрольная работа по разделу 3	2
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Тема 4.1.	Содержание	
Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. 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.	6
Тема 4.2.	Содержание	

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. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	12	
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических работ		24
	Практическая работа 10. Технология приготовления изделий из сдобного пресного теста, вафельного теста		
	Практическая работа 11. Технология приготовления изделий из пряничного теста, песочного теста		
	Практическая работа 12. Технология приготовления изделий из бисквитного теста , заварного теста		
Практическая работа 13. Технология приготовления изделий из слоеного теста, воздушного, воздушно-орехового, миндального теста.			
	Контрольная работа по разделу 4	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.			

	5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных.	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. 2. 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. 3. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. 4. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. 5. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. 6. 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.	14

	<i>В том числе практических работ</i>	18
	Практическая работа 14. Технология приготовления бисквитных пирожных, песочных пирожных	
	Практическая работа 15. Технология приготовления слоеных пирожных, заварных пирожных	
	Практическая работа 16. Технология приготовления воздушных, миндальных пирожных, крошковых пирожных	
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов.	<i>Содержание</i>	16
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента 3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. 4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	

	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	<i>В том числе практических работ</i>	24
	Практическая работа 17. Технология приготовления бисквитных тортов	
	Практическая работа 18. Технология приготовления песочных тортов, слоеных тортов	
	Практическая работа 19. Технология приготовления воздушных и воздушно-ореховых тортов, миндальных тортов	
	Практическая работа 20. Технология оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	<i>Контрольная работа по разделу 5</i>	2

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места,

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.3 Основные печатные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.

7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.

10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

13. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

14. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8.

3.4 Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензиева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензиева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи броидильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. [Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFoобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>](https://profspo.ru/books/97306)

3.5 Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования. Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III, 11 с.

8. 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.

9. 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.

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].

11. 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].

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

13. 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

14. 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:

15. 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»].

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ⁵	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по

⁵ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	

подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: – гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;	

	– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	учебной и производственной практикам
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с фГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении (в программах подготовки, переподготовки и повышения квалификации) и дополнительном профессиональном образовании по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

На освоение учебной практики – 228

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

3.1. Тематический план профессионального модуля УП.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час					Практика, час	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная	Производственная
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-1.5, ОК.01-07, ОК.09-11	Учебная практика	228	-	-	-	-	-	198	
ПК 5.1-1.5, ОК.01-07, ОК.09-11	Производственная практика	318	-	-	-	-	-		318
	Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачет)								
	Всего часов:	546					-	228	318

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю УП.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
УП.05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		228
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления 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.		228

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	
Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	318

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности 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	
Всего часов:	546

Темы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объем часов 228
ПК 5.1 – 5.5	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. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами	Тема 1 Подготовка муки и сыпучих продуктов к производству Определение качества муки. Подготовка яиц, молочных продуктов и жиров к производству.	6
		Тема 2 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	6
		Тема 3 Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.	6
		Тема 4 Приготовление карамели. Виды карамели. Особенности приготовления. Простые украшения из карамели, их использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
		Тема 5 Приготовление желе. Виды желе. Правила и режим варки. Украшения из желе, их использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
		Тема 6 Виды глазури. Приготовление глазури, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури, правила и варианты оформления.	6
		Тема 7 Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.	6

закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. 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. 6. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,	Тема 8 Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления.	6
	Тема 9 Приготовление посыпок и крошки. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	6
	Тема 10 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	6
	Тема 11 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6
	Тема 12 Приготовление хлеба «Формового» из пшеничной муки I сорта	6
	Тема 13 Приготовление «Подового» хлеба из пшеничной муки высшего сорта на опаре.	6
	Тема 14 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Методы приготовления фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.	6
	Тема 15 Приготовление открытых, закрытых и полукрытых пирогов	6
	Тема 16 Приготовление изделий, жареных в жире.	6
	Тема 17 Приготовление слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него.	6
	Тема 18 Приготовление сдобного пресного теста. Приготовление изделий из пресного сдобного теста.	6
	Тема 19 Приготовление булочек разнообразного ассортимента	6

обеспечения безопасности готовой продукции. 7.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом	Тема 20 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	6
	Тема 21 Приготовление и оформление изделий из пряничного теста. Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек.	6
	Тема 22 Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.	6
	Тема 23 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.	12
	Тема 24 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и воздушно-ореховых пирожных.	6
	Тема 25 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и воздушно-ореховых рулетов. Меренговый рулет.	6
	Тема 26 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных рулетов.	12
	Тема 27 Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных.	6
	Тема 28 Приготовление слоеных пирожных.	6
	Тема 29 Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных.	6
	Тема 30 Приготовление крошковых пирожных.	6
	Тема 31 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.	6

	требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	Тема 32 Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов.	6
		Тема 33 Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов.	6
		Тема 34 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и воздушно-ореховых тортов.	6
		Тема 35 Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных тортов.	6
		Тема 36 Дифференцированный зачёт	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

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

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программ профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

лаборатории Учебный кулинарный цех;

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства:

- учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- средства видео- и аудио- визуализации;
- мультимедийный проектор;
- обучающие видеофильмы, мультимедийные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

должна быть оснащена в соответствии с п. 6.1.2.1 ПООП.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля УП.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации (учреждении) и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как:

- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены,
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,

- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,
- ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.05 Основы калькуляции и учета,
- ОП.06 Охрана труда,
- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.09 Физическая культура

по профессии, должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебных кабинетах Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

Лабораторно – практические занятия и учебная практика проводятся в лаборатории Учебный кулинарный цех.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

- **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.
- промежуточный контроль: дифференцированный зачет / экзамен (квалификационный).

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии, должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже раза в 5 лет.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

- 1 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- «Академия», 2018
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник , 2018
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) ,2020
4. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.), 2020
5. Г.В. Ткачёва.Н.И. Селина, Н.В. Шестакова. Пекарь. Основы профессиональной деятельности. Учебно –практическое пособие, 2021
6. С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), 2018

7. Н.И.Дубровская «Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в двух частях», 2018
8. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова «Производственное обучение профессии «Кондитер», 2018
9. Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», 2018
10. В.П.Андросов и др. «Производственное обучение профессии «Повар» ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов», 2018
11. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др «Производственное обучение профессии «Повар» ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда», 2018

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и	Результаты: выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями, требованиями охраны труда и техники безопасности: – правильный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, в соответствии виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических / лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе.

приготовлении полуфабрикатов	чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с	

	инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	
Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	– правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, соответствующее заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки	Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; – оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;	

	— точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; — адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; — соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования.	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения профессионального модуля ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.2. Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных компетенций в условиях реального производства.

1.3 Формы контроля: дифференцированный зачет.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики – 318 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики ПП.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

ВПД:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ И ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

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

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Темы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объем часов 318
ПК 5.1 – 5.5	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. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами	Тема 1 Подготовка муки и сыпучих продуктов к производству. Определение качества муки. Подготовка яиц, молочных продуктов и жиров к производству.	6
		Тема 2 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	6
		Тема 3 Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.	6
		Тема 4 Приготовление карамели. Виды карамели. Особенности приготовления. Простые украшения из карамели, их использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
		Тема 5 Приготовление желе. Виды желе. Правила и режим варки. Украшения из желе, их использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
		Тема 6 Виды глазури. Приготовление глазури, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури, правила и варианты оформления.	6
		Тема 7 Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.	6

закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. 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. 6. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,	Тема 8 Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления.	6
	Тема 9 Приготовление посыпок и крошки. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	6
	Тема 10 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	12
	Тема 11 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	12
	Тема 12 Приготовление хлеба «Формового» из пшеничной муки I сорта	12
	Тема 13 Приготовление «Подового» хлеба из пшеничной муки высшего сорта на опаре.	12
	Тема 14 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Методы приготовления фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.	6
	Тема 15 Приготовление открытых, закрытых и полуоткрытых пирогов	12
	Тема 16 Приготовление изделий, жареных в жире.	12
	Тема 17 Приготовление слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него.	12
	Тема 18 Приготовление сдобного пресного теста. Приготовление изделий из пресного сдобного теста.	6
	Тема 19 Приготовление булочек разнообразного ассортимента	6

обеспечения безопасности готовой продукции. 7.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом	Тема 20 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	6
	Тема 21 Приготовление и оформление изделий из пряничного теста. Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек.	6
	Тема 22 Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.	6
	Тема 23 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.	12
	Тема 24 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и воздушно-ореховых пирожных.	12
	Тема 25 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и воздушно-ореховых рулетов. Меренговый рулет.	12
	Тема 26 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных рулетов.	12
	Тема 27 Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных.	6
	Тема 28 Приготовление слоеных пирожных.	6
	Тема 29 Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных.	6
	Тема 30 Приготовление крошковых пирожных.	6
	Тема 31 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.	18

	требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	Тема 32 Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов.	12
		Тема 33 Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов.	12
		Тема 34 Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и воздушно-ореховых тортов.	12
		Тема 35 Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных тортов.	12
		Тема 36 Дифференцированный зачёт	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. 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. Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

4.1. Перечень оборудования и инвентаря для проведения производственной практики.

Реализация программы производственной практики предполагает наличие специального оборудования и инвентаря.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 комфорки на обучающегося

Фритюрница

Электрогриль (жарочная поверхность)

Плита wok

Гриль саламандр

Электроблинница

Электромармиты

Кофемашина с капучинатором

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

Электромармит

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Гранитор
Охлаждаемый прилавок-витрина
Фризер
Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Механическое оборудование:

Тестораскаточная машина
Планетарный миксер
Диспансер для подогрева тарелок
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Мясорубка
Слайсер
Машина для вакуумной упаковки
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)
Процессор кухонный
Овощерезка
Миксер для коктейлей
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Кофемолка

Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:

Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Стол с охлаждаемой поверхностью
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Барная станция для порционирования соусов
Набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп
Нитраттестер

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный с моечной ванной
Стеллаж передвижной
Моечная ванна двухсекционная
Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

Гastroемкости из нержавеющей стали
Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л 15
Набор сотейников 0.6л, 0.8л 15
Сковорода
Гриль сковорода

Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая

Подставка для разделочных досок

Мерный стакан

Венчик

Миски нержавеющая сталь

Сито

Шенуа

Лопатки (металлические, силиконовые)

Половник

Шумовка

Шипцы кулинарные универсальные

Учебный кондитерский цех. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) двухкомфорочные

Фритюрница

Электроблинница

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Механическое оборудование:

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Аэрограф

Шипцы кулинарные для пасты

Набор ножей «поварская тройка»

Насадки для кондитерских мешков 3 комплекта

Набор выемок (различной формы) 2 комплекта

Корзина для мусора

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп

Нитраттестер

Машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование:

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием(охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Учебный кондитерский цех. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

Дежи к тестомесильной машине

Дежи к миксерам

Миски из нержавеющей стали

Гастроемкости из нержавеющей стали

Кастрюли 1.5 - 2л

Сковорода

Разделочные доски (пластик): белая

Подставка для разделочных досок

Миски полусферические

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

Кондитерские гребенки

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
 Делитель торта
 Терки
 Трафареты
 Решетка с поддоном для глазирования
 Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом
 Силиконовые коврики для айсинга
 Перчатки для карамели
 Помпа для работы с карамелью
 Подставки для тортов вращающиеся
 Набор выемок
 Совки для сыпучих продуктов
 Подносы
 Дуршлаг
 Подложки для тортов (деревянные)
 Корзина для мусора

4.2. Информационное обеспечение обучения.

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- «Академия», 2018
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник , 2018
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) ,2020
4. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.), 2020
5. Г.В.Ткачёва, Н.И.Селина, Н.В.Шестакова. Пекарь. Основы профессиональной деятельности. Учебно –практическое пособие, 2021
6. С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), 2018
7. Н.И.Дубровская «Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в двух частях , 2018
8. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова«Производственное обучение профессии «Кондитер», 2018
9. Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», 2018
10. В.П.Андросов и др. «Производственное обучение профессии «Повар» ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов», 2018

11. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др. «Производственное обучение профессии «Повар» ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда», 2018

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики ПП. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» осуществляется мастером п/о в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных	Результаты: выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями, требованиями охраны труда и техники безопасности: - правильный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, в соответствии виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических / лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе.

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.	— рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; — правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; — соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; — правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; — точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	
Уметь: - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места,	правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание	Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:

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	недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, соответствующее заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе	– практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; – оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования.	

Приложение 2
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Программы учебных предметов

ОУП.01 Русский язык

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

Русский язык как средство познания действительности обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, развивает их абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Содержание учебной дисциплины «Русский язык» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентностного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

В образовательном процессе формирование компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

Коммуникативная компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности.

Формирование **лингвистической (языковедческой) компетенций** проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

Формирование **культуроведческой компетенции** нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.

При освоении профессий СПО естественнонаучного профиля русский язык изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

При изучении русского языка на базовом уровне решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

Изучение общеобразовательной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Русский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Русский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- **личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

- **метапредметных:**

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

- **предметных:**

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной, социально-культурной и деловой деятельности;

- 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;
- 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 жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении;
- 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

Изучение особенностей языка как средства общения и формы существования национальной культуры.

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.

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

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

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

Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте.

Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация).

Абзац как средство смыслового членения текста.

Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение).

Соединение в тексте различных типов речи.

Лингвистический анализ текста.

Практические занятия

Освоение основных признаков и понятий текста.

Смысловой анализ текста.

Анализ структуры текста.

Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.

Освоение видов переработки текста.

Наблюдение над художественно-выразительными средствами художественного стиля речи.

Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.

2. 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.

Практическое занятие

Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка.

Сопоставление устной и письменной речи.

Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов.

Наблюдение над функционированием принципов русской орфографии.

Употребление буквы Ъ и Ь.

3. 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. Лексико-фразеологический разбор.

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

Практическое занятие

Лингвистическое исследование лексических единиц по значению.

Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.

Наблюдение над значением паронимов и их функциями в тексте.

Наблюдение над функционированием лексем различных сфер употребления.

Анализ текстов с изучаемым языковым явлением.

Функционирование единиц лексики в различных стилях речи.

Наблюдение над употреблением фразеологизмов в речи и их изобразительными возможностями.

Лексические ошибки и их исправление.

4. 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.

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 значениями морфем и их функциями в тексте.

Выработка навыка определения различных словообразовательных моделей и способов словообразования.

Выработка навыка применения в практике письма нормы правописания сложных слов.

Наблюдение над выразительными средствами словообразования.

Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов.

5. Морфология и орфография

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

Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных.

Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных.

Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.

Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных.

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

Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных.

Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного.

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

Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. *Синонимия местоименных форм*.

Глагол. Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание *не* с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи.

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.

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. Особенности построения предложений с деепричастиями.

Наречие. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. 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 текстов с целью освоения основных понятий морфологии.

Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов.

Анализ текстов с определенными орфограммами.

Составление словосочетаний, предложений, текстов с использованием нужной словоформы.

Наблюдение над функционированием лексико-грамматических разрядов местоимений в текстах различных стилей речи.

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

Типичные ошибки в образовании грамматических форм разных частей речи.

Правописание причастий.

Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов.

Особенности построения предложений с деепричастиями.

Анализ ошибок и недочетов в написании и употреблении наречий.

Наблюдение над употреблением служебных частей речи и их функциями в тексте.

Отличие предлогов и союзов от слов-омонимов.

Правописание частиц *не* и *ни* с разными частями речи.

6. Синтаксис и пунктуация

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

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. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Односоставное и неполное предложение. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого.

Односложное простое предложение. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи.

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. 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.

Особенности построения и употребления словосочетаний.

Наблюдение над существенными признаками простого предложения.

Тире между подлежащим и сказуемым.

Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов.

Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов.

Наблюдение над существенными признаками сложного предложения.

Анализ ошибок и недочетов в построении простого и сложного предложения.

Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

- Русский язык среди других языков мира.
- Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия.
- Языковой портрет современника.
- Молодежный сленг и жаргон.
- Деятельность М.В. Ломоносова в развитии и популяризации русского литературного языка.

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет: по профессии СПО естественнонаучного профиля профессионального образования - 148 час, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, - 52 часов

Аудиторные занятия. Содержание обучения	Количество часов
Введение	4
1. Язык и речь. Функциональные стили речи	20
2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	12
3. Лексикология и фразеология	18
4. Морфемика, словообразование, орфография	14
5. Морфология и орфография	40
6. Синтаксис и пунктуация	40
Итого	148
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	
Всего	148

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	• Извлекать из разных источников и преобразовывать информацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры; • характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа - носителя языка; анализировать пословицы и поговорки о русском языке; • составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме; • приводить примеры, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны; • определять тему, основную мысль текстов о роли русского языка в жизни общества; • вычитывать разные виды информации; проводить языковой разбор текстов; извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем); • преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека
Язык и речь. Функциональные стили речи	• Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов; • вычитывать разные виды информации; • характеризовать средства и способы связи предложений в тексте; • выполнять лингвостилистический анализ текста; определять авторскую позицию в тексте; высказывать свою точку зрения по проблеме текста; • характеризовать изобразительно-выразительные средства языка, указывать их роль в идейно-художественном содержании текста; • составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста; • анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств; • подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений; • оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка; • исправлять речевые недостатки, редактировать текст; • выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему; • анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира; • различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций); • анализировать тексты разных жанров научного (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);

	• подбирать тексты разных функциональных типов и стилей; осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию)
Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	• Проводить фонетический разбор; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; • извлекать необходимую информацию из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использовать ее в различных видах деятельности; • строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; • проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; • извлекать необходимую информацию из орфоэпических словарей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись)
Лексикология и фразеология	• Аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их; • объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи; извлекать необходимую информацию из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использовать эту информацию в различных видах деятельности; • познавать основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение)
Морфемика, словообразование, орфография	• Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста; • проводить морфемный, словообразовательный, этимологический, орфографический анализ; • извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; • характеризовать словообразовательные цепочки и словообразовательные гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов; • опознавать основные выразительные средства словообразования в художественной речи и оценивать их; • извлекать необходимую информацию из морфемных, словообразовательных и этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных; • использовать этимологическую справку для объяснения правописания и лексического значения слова
Морфология и орфография	• Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли; • проводить морфологический, орфографический, пунктуационный анализ; • извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; • определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;

	• проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений; • составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм; • извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании
Синтаксис и пунктуация	• Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный, этимологический, морфологический, синтаксический, орфографический, пунктуационный); • комментировать ответы товарищей; • извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм; • составлять синтаксические конструкции (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, соблюдая основные синтаксические нормы; • проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений; • определять роль синтаксических конструкций в текстообразовании; находить в тексте стилистические фигуры; • составлять связное высказывание (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия; • извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; • производить синонимическую замену синтаксических конструкций; • составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; • пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях; • составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

Освоение программы учебной дисциплины «Русский язык» осуществляется при наличии учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся. В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по литературе, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Русский язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Русский язык», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд включает энциклопедии, справочники, научную и научно-популярную и другую литературу по вопросам языкознания и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Русский язык» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2019.
2. 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.
3. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: электронный учебно-методический комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017.
4. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО – М.: 2019.

Для преподавателей

1. 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)
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 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. N 413».
3. Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р.
4. 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).

Словари

1. Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. - СПб., 2003.
2. Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи.
3. Стилистический словарь вариантов. - 2-е изд., испр. и доп. - М., 2001.
4. Иванова О.Е., Лопатин В.В., Нечаева И.В., Чельцова Л.К. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / под ред. В.В. Лопатина. - 2-е изд., испр. и доп. - М., 2004.
5. Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. - М., 2008.
6. Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М.,

2005.

7. Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2004.
8. 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.
9. Розенталь Д.Э., Краснянский В.В. Фразеологический словарь русского языка. - М., 2011.
10. Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. - М., 2005.
11. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. - М., 2006.
12. 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 - информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
- www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).
- www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).
- www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»).
- 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).
- www.gramota.ru (Справочная служба).

ОУП.03 Литература

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах. Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

Основой содержания учебной дисциплины «Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объем историко- и теоретико-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям учащегося. При освоении профессий СПО естественнонаучного профиля литература изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Изучение учебного материала по литературе предполагает дифференциацию уровней достижения обучающимися поставленных целей.

В процессе изучения литературы предполагается проведение практических занятий по развитию речи, сочинений, контрольных работ, семинаров, заданий исследовательского характера и т. д.

Изучение литературы завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Литература» является общеобразовательным учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Литература» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- **личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

- **метапредметных:**

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- **предметных:**

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

- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

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

РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА

Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века

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

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). В.А. Жуковский «Песня», «Море», «Невыразимое».

Зарубежная литература (обзор с чтением фрагментов по выбору преподавателя). Гофман «Крошка Цахес по прозвищу Циннобер», «Песочный человек», «Щелкунчик и Мышиный король».

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-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.

«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», «Деревня», «К морю», «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»). Поэма «Медный всадник».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). Стихотворения «Погасло дневное светило...», «Редет облаков летучая гряда...», «Свободы сеятель пустынный...», «Брожу ли я вдоль улиц шумных», «Если жизнь тебя обманет...», «19 октября» (1825); трагедия «Моцарт и Сальери».

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.

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 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...», «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...».

Для чтения и обсуждения. «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «Благодарность», «Пророк».

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.

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

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

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

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Петербург в жизни и творчестве Н.В. Гоголя», «Н.В. Гоголь в воспоминаниях современников».

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. 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). Содружество русских композиторов «Могучая кучка».

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

Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А.И. Герцена, В.Г. Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И.С. Тургенев, Л.Н. Толстой, Ф.М. Достоевский 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». В.Е. Гаршин «Очень коротенький роман» (по выбору преподавателя).

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

Творческие задания. 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. Малый театр и драматургия 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.

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

Для чтения и обсуждения. Д.И. Писарев «Мотивы русской драмы» (фрагменты). Комедии Островского «Свои люди - сочтемся», «На всякого мудреца довольно простоты», «Бешеные деньги» (одну комедию по выбору преподавателя).

Повторение. Развитие традиций русского театра.

Теория литературы. Драма. Комедия.

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Значение творчества А.Н. Островского в истории русского театра». Подготовка сообщения: «Экранизация произведений А.Н. Островского».

Иван Александрович Гончаров (1812 - 1891)

Жизненный путь и творческая биография 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.).

Для чтения и изучения. Роман «Обломов».

Для чтения и обсуждения. 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. Фрагменты из к/ф «Несколько дней из жизни И.И. Обломова».

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Женские образы в романах Гончарова», «В чем трагедия Обломова?», «Что такое «обломовщина»?».

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). Стихотворения в прозе (по выбору преподавателя).

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

Теория литературы. Социально-психологический роман.
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).

Теория литературы. Утопия. Антиутопия.

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. 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.

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

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

Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826 - 1889)

Жизненный и творческий путь М.Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина. Свообразие фантастики в сказках М.Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок.

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

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»).

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).

Федор Михайлович Достоевский (1821 - 1881)

Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного).

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

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

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

Повторение. Тема «маленького человека» в русской литературе: А.С. Пушкин «Станционный смотритель», Н.В. Гоголь. «Шинель».

Теория литературы. Полифонизм романов Ф.М. Достоевского.

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 севастьяпольский 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.

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

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

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

Для чтения и обсуждения. «Севастопольские рассказы».

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

Теория литературы. Понятие о романе-эпопее.

Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения на одну из тем (по выбору студентов): «Наташа Ростова - любимая героиня Толстого», «Мой Толстой», «Мои любимые страницы романа «Война и мир».

Составление текста диктанта по материалам жизни и творчества Л.Н. Толстого.

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.

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

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

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

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

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Тема интеллигентного человека в творчестве А. П. Чехова».

Поэзия второй половины XIX века

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

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). А.Н. Майков «Осень», «Пейзаж», «И город вот опять! Опять сияет бал...», «Рыбная ловля», «У Мраморного моря». Я.П. Полонский «Солнце и Месяц», «Зимний путь», «Затворница», «Колокольчик», «Узница», «Песня цыганки». 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...», «Героям нашего времени», «Прощание с Петербургом».

Теория литературы. Фольклор, фольклорные образы и мотивы в поэзии.

Творческие задания. Подготовка сценария литературного вечера или конкурса чтецов «Поэты России XIX века». Исследование и подготовка доклада «Мой любимый поэт второй половины XIX века».

Федор Иванович Тютчев (1803 - 1873)

Жизненный и творческий путь Ф.И. Тютчева (с обобщением ранее изученного).

Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф.И. Тютчева.

Художественные особенности лирики Ф.И. Тютчева.

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

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Сны», «О чем ты воешь, ветр ночной?», «Русская география», «Море и утес», «Пророчество», «Русской женщине», «В разлуке есть высокое

значение...», «Она сидела на полу...», «Чему молилась ты с любовью...», «Весь день она лежала в забытии...».

Повторение. Пейзажная лирика Ф.И. Тютчева.

Теория литературы. Жанры лирики. Авторский афоризм.

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Ф.И. Тютчев в воспоминаниях современников», «Философские основы творчества Ф.И. Тютчева», «Дружба двух поэтов: Ф. Тютчев и Г. Гейне». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Ф.И. Тютчева.

Наизусть. Одно стихотворение Ф.И. Тютчева (по выбору студентов).

Афанасий Афанасьевич Фет (1820 - 1892)

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

Для чтения и изучения. «Шепот, робкое дыханье...», «Это утро, радость эта...», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом...».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения «Облаком волнистым...», «Какое счастье - ночь, и мы одни...», «Уж верба вся пушистая...», «Вечер», «Я тебе ничего не скажу...».

Повторение. Стихотворения русских поэтов о природе.

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

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

Алексей Константинович Толстой (1817 - 1875)

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

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...».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Слеза дрожит в твоем ревнивном взоре...», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя...», «Минула страсть, и пыл ее тревожный...», «Не ветер, вея с высоты...», «Вот уж снег последний в поле тает...», «Прозрачных облаков спокойное движенье...», «Земля цвела. В лугу, весной одетом...».

Зарубежная литература. Поэзия Г. Гейне.

Повторение. Тема любви в русской поэзии.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада: «А.К. Толстой в воспоминаниях современников», «Феномен Козьмы Прутова», «Жизнь поэзии А.К. Толстого в музыкальном искусстве». Подготовка и проведение заочной экскурсии в музей-усадьбу А.К. Толстого.

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.

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.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Родина», «Элегия» («Пусть нам говорит изменчивая мода...»), «Вчерашний день, часу в шестом...», «Еду ли ночью по улице темной...», «В дороге», «Мы с тобой бестолковые люди», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза, я у двери гроба...». 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», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня».

Повторение. Поэма Н.А. Некрасова «Мороз, Красный нос». Стихотворения «Вот парадный подъезд...», «Железная дорога».

Теория литературы. Народность литературы. Стилизация.

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «Некрасовский “Современник”», «Н.А. Некрасов в воспоминаниях современников», «Новаторство Н.А. Некрасова в области поэтической формы (“Неправильная поэзия”», «Образы детей и произведения для детей в творчестве Н.А. Некрасова», «Поэмы Н.А. Некрасова», «Н.А. Некрасов как литературный критик», «Произведения Н.А. Некрасова в творчестве русских художников-иллюстраторов».

Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н.А. Некрасова.

Наизусть. Одно стихотворение (по выбору студентов).

ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА

Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века
Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии.

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

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, Б.М. Кустодиева, К.С. Малевича (по выбору учителя). «Мир искусства» (А.Н. Бенуа, С.П. Дягилев, К.А. Сомов и др.). Музыка А.К. Глазунова, А.Н. Скрябина, С.В. Рахманинова, И.Ф. Стравинского, С.С. Прокофьева. Русские сезоны в Париже С.П. Дягилева. Расцвет оперного искусства. Ф.И. Шаляпин,

Л.В. Собинов (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.

Для чтения и изучения. Рассказы «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...».

Повторение. Тема «дворянских гнезд» в русской литературе (И.С. Тургенев, А.П. Чехов).

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.

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.

Для чтения и изучения. Повесть «Гранатовый браслет».

Для чтения и обсуждения. Повесть «Олеся».

Теория литературы. Повесть. Автобиографический роман.

Демонстрация. Бетховен. Соната № 2, op. 2. Largo Appassionato.

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. 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.

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

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

Для чтения и обсуждения. Рассказ «Макар Чудра».

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

Теория литературы. Развитие понятия о драме.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения, реферата): «История жизни Актера» (Бубнова, Пепла, Наташи или другого героя пьесы «На дне» - по выбору учащихся).

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 и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору).

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

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

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

Символизм

Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства).

Конструирование мира в процессе творчества, идея «творимой легенды». Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В.Я. Брюсов, К.Д. Бальмонт, Ф.К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А.А. Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом.

Для чтения и обсуждения. По выбору преподавателя.

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

Теория литературы. Символизм. Акмеизм. Футуризм.

Демонстрации. Импрессионизм в живописи. Европейский символизм. Творчество А. Рембо, С. Малларме, П. Верлена, Э. Верхарна, М. Метерлинка (по выбору учителя).

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.

Футуризм

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

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

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.

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

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», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека...». Поэма «Двенадцать» (обзор с чтением фрагментов).

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

Развитие понятия о поэме.

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».

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

Особенности развития литературы 1920-х годов

Противоречивость развития культуры в 1920-е годы. Литературный процесс 1920-х годов.

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

Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А. Блок, А. Белый, М. Волошин, А. Ахматова, М. Цветаева, О. Мандельштам, В. Ходасевич, В. Луговской, Н. Тихонов, Э. Багрицкий, М. Светлов и др.).

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

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

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

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».

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». 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».

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.

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

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

Сергей Александрович Есенин (1895 - 1925)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов.

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

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Русь», «Сорокоуст».

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».

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

Особенности развития литературы 1930 - начала 1940-х годов

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

Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н. Островского, Л. Леонова, В. Катаева, М. Шолохова, Ф. Гладкова, М. Шагинян, Вс. Вишневского, Н. Погодина, Э. Багрицкого, М. Светлова, В. Луговского, Н. Тихонова 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. Идеино-тематические особенности поэзии М.И. Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М.И. Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.

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

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Стихи растут как звезды и как розы...», «Я счастлива жить образцово и просто...», «Плач матери по новобранцу».

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». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев М.И. Цветаевой.

Наизусть. Одно-два стихотворения (по выбору студентов).

Осип Эмилевич Мандельштам (1891 - 1938)

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

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Selentium», «Notre Dame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «Ленинград» («Я вернулся в мой город, знакомый до слез...»), «За гремучую доблесть грядущих веков...».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Мы живем под собою не чуя страны...», «Рим».

Повторение. Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А.С. Пушкин, Н.В. Гоголь, Ф.М. Достоевский). Природа в поэзии XIX века.

Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

Наизусть. Одно-два стихотворения (по выбору студентов).

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

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

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

Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя.

Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения: «Герои прозы А. Платонова».

Исаак Эммануилович Бабель (1894 - 1940)

Сведения из биографии писателя. Проблематика и особенности поэтики прозы Бабеля.

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.

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.

Теория литературы. Разнообразие типов романа в советской литературе.

Демонстрации. Фрагменты кинофильмов «Дни Турбиных» (реж. В. Басов), «Мастер и Маргарита» (реж. В. Бортко).

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).

Теория литературы. Исторический роман.

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

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. Фрагменты из кинофильма режиссера С.А. Герасимова «Тихий Дон».

Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет

Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Живопись А. Дейнеки и А. Пластова.

Музыка Д. Шостаковича и песни военных лет (С. Соловьев-Седой, В. Лебедев-Кумач,

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

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

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

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

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

Анна Андреевна Ахматова (1889 - 1966)

Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного).

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

Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет.

Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой.

Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы.

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

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Смятение», «Молюсь оконному лучу...», «Пахнут липы сладко...», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью...», «Не с теми я, кто бросил земли...», «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...», «Клятва», «Мужество», «Поэма без героя».

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.

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Трагедия «стоимильонного народа» в поэме А. Ахматовой «Реквием». Подготовка виртуальной экскурсии по одному из музеев 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.

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».

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

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

Особенности развития литературы 1950 - 1980-х годов

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

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

С. Смирнов. Очерки.

В. Овечкин. Очерки.

И. Эренбург. «Оттепель».

Э. Хемингуэй. «Старик и море».

П. Нилин. «Жестокость».

В. Гроссман. «Жизнь и судьба».

В. Дудинцев. «Не хлебом единым».

Ю. Домбровский. «Факультет ненужных вещей».

Литература народов России.

М. Карим. «Помилование».

Г. Айги. Произведения по выбору преподавателя.

Зарубежная литература.

Э. Хемингуэй. «Старик и море».

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

Теория литературы. Художественное направление. Художественный метод.

Творчество писателей-прозаиков в 1950 - 1980-е годы

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

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

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

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

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

Развитие жанра фантастики. Многонациональность советской литературы.

Для чтения и изучения (по выбору преподавателя и студентов)

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

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

В. В. Быков. «Сотников».

В. Распутин. «Прощание с Матерой».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов)

К. Г. Паустовский. «Корабельная роща».

В. Солоухин. «Владимирские проселки».

О. Берггольц. «Дневные звезды».

А. Гладилин. «Хроника времен Виктора Подгурского».

В. Аксенов. «Коллеги», «Звездный билет».

А. Кузнецов «У себя дома».

Ю. Казаков. «Манька», «Поморка».

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

Д. Гранин. «Иду на грозу». «Картина».

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

В. Белов. «Плотничьи рассказы».

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

Е. Гинзбург. «Крутой маршрут».

Г. Владимов. «Верный Руслан».

Ю. Бондарев. «Горячий снег».

В. Богомолов. «Момент истины».

В. Кондратьев. «Сашка».

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

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

В. Шукшин. «Я пришел дать вам волю».

Ю. Трифонов. «Обмен», «Другая жизнь».

А. Битов. «Пушкинский дом».

В. Ерофеев. «Москва - Петушки».

Ч. Айтматов. «Буранный полустанок».

А. Ким. «Белка».

Зарубежная литература: творчество Р. Шекли, Р. Брэдли, С. Лема.

Повторение. Творчество прозаиков XIX - первой половины XX века.

Теория литературы. Литературная традиция. Новаторство. Роман. Повесть. Рассказ. Новелла. Тематика и проблематика литературного произведения.

Демонстрации. Творчество художников-пейзажистов XX века. Экранизация произведений прозаиков 1950 - 1980-х годов.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Развитие жанра фантастики в произведениях А. Беляева, И. Ефремова, К. Булычева и др.» (автор по выбору); «Городская проза: тематика, нравственная проблематика, художественные особенности произведений В. Аксенова, Д. Гранина, Ю. Трифонова, В. Дудинцева и др.» (автор по выбору преподавателя); «Отсутствие деклараций, простота, ясность - художественные принципы В. Шаламова»; «Жанровое своеобразие произведений В. Шукшина «Чудик», «Выбираю деревню на жительство», «Срезал»: рассказ или новелла?»; «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. Произведения по выбору преподавателя.

М. Светлов, Н. Заболоцкий, Ю. Друнина, Р. Рождественский, Е. Евтушенко, Ю. Кузнецов, Б. Ахмадулина, В. Высоцкий, Г. Айги, Д. Пригов, И. Бродский.

Зарубежная литература. Творчество зарубежных поэтов 2-й половины XX века. (по выбору преподавателя).

Повторение. Творчество поэтов XIX - первой половины XX века.

Теория литературы. Лирика. Авторская песня.

Демонстрации. Эстрадная песня, авторская песня, рок-поэзия.

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

Драматургия 1950 - 1980-х годов

Особенности драматургии 1950 - 1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии. 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. Тематика и проблематика драматургии 1970 - 1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В. Розова, А. Арбузова, А. Володина в 1970 - 1980-х годах. Тип «средненравственного» героя в драматургии А. Вампилова. «Поствампиловская драма».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

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

А. Володин. «Пять вечеров».

А. Салынский. «Барабанщица».

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

А. Галин, Л. Петрушевская. Драммы по выбору.

Литература народов России. Мустай Карим. «Не бросай огонь, Прометей!»

Зарубежная литература. Б. Брехт.

Повторение. Творчество драматургов XIX - первой половины XX века.

Теория литературы. Драма. Жанр. Жанровая разновидность.

Демонстрации. Экранизация пьес драматургов 1950 - 1980-х годов.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): о жизни и творчестве одного из драматургов 1950 - 1980-х годов.

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».

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.

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». А.Т. Твардовский - главный редактор журнала «Новый мир».

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

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

Повторение. Тема поэта и поэзии в поэзии XIX-XX веков. Образы дома и дороги в русской поэзии. Тема войны в поэзии XX века.

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

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.

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

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

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

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

Б.К. Зайцев. «Странное путешествие».

Г. Газданов. «Вечер у Клэр».

В. Иванов. Произведения по выбору.

З. Гиппиус. Произведения по выбору.

Б.Ю. Поплавский. Произведения по выбору.

Б. Ширяев. «Неугасимая лампада».

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

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

И. Бродский. Произведения по выбору.
А. Синявский. «Прогулки с Пушкиным».
Для чтения и изучения. В. Набоков. «Машенька».
Повторение. Поэзия и проза XX века.
Теория литературы. Эпос. Лирика.

Особенности развития литературы конца 1980 - 2000-х годов

Общественно-культурная ситуация в России конца XX - начала XXI века. Смещение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980 - 1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А. Солженицына, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В. Войновича.

Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза А. Солженицына, В. Распутина, Ф. Искандера, Ю. Коваля, В. Маканина, С. Алексиевич, О. Ермакова, В. Астафьева, Г. Владимова, Л. Петрушевской, В. Пьецуха, Т. Толстой и др.

Развитие разных традиций в поэзии Б. Ахмадулиной, Т. Бек, Н. Горбаневской, А. Жигулина, В. Соколова, О. Чухонцева, А. Вознесенского, Н. Искренко, Т. Кибирова, М. Сухотина и др. Духовная поэзия С. Аверинцева, И. Ратушинской, Н. Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

А. Рыбаков. «Дети Арбата».
В. Дудинцев. «Белые одежды».
А. Солженицын. Рассказы.
В. Распутин. Рассказы.
С. Довлатов. Рассказы.
В. Войнович. «Москва-2042».
В. Маканин. «Лаз».
А. Ким. «Белка».
А. Варламов. Рассказы.
В. Пелевин. «Желтая стрела», «Принц Госплана»
Т. Толстая. Рассказы.
Л. Петрушевская. Рассказы.
В. Пьецух. «Новая московская философия».
О. Ермаков. «Афганские рассказы».
В. Астафьев. «Прокляты и убиты».
Г. Владимов. «Генерал и его армия».
В. Соколов, Б. Ахмадулина, В. Корнилов, О. Чухонцев, Ю. Кузнецов, А. Кушнер (по выбору).
О. Михайлова. «Русский сон».
Л. Улицкая. «Русское варенье».

Для чтения и изучения.

В. Маканин. «Где сходилась небо с холмами».
Т. Кибиров. Стихотворения: «Умничанье», «Онтологическое» (1997 - 1998), «В творческой лаборатории», «Nota bene», «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.

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору учащихся)

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет: по профессии СПО естественнонаучного профиля профессионального образования — 256 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, - 171 час; внеаудиторная самостоятельная работа студентов - 85 часов.

Тематический план

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Количество часов</i>
<i>Аудиторные занятия. Содержание обучения</i>	
Введение	2
РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА	
Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	14
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	56
Поэзия второй половины XIX века	16
ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА	
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	24
Особенности развития литературы 1920-х годов	10
Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов	20
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	6
Особенности развития литературы 1950 – 1980-х годов	14
Русское литературное зарубежье 1920 – 1990-х годов (три волны эмиграции)	2
Особенности развития литературы конца 1980 – 2000-х годов	7
Итого	171
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена</i>	
Всего	171

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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 - начала 1940-х годов	Аудирование; чтение и комментированное чтение; самостоятельная и групповая работа с текстом учебника; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка докладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-исследовательская работа
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	Аудирование; чтение и комментированное чтение; подготовка литературной композиции; подготовка сообщений и докладов; выразительное чтение и чтение наизусть; групповая и индивидуальная работа с текстами художественных произведений; реферирование текста; написание сочинения
Особенности развития литературы 1950 - 1980-х годов	Аудирование; групповая аналитическая работа с текстами литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана
Русское литературное зарубежье 1920 - 1990-х годов (три волны эмиграции)	Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений
Особенности развития литературы конца 1980 - 2000-х годов	Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, аннотирование; подготовка докладов и сообщений

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

Освоение программы учебной дисциплины «Литература» осуществляется при наличии учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся. В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по литературе, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Литература» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Литература», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд включает энциклопедии, справочники, научную и научно-популярную и другую литературу по словесности, вопросам литературоведения.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Литература» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

1. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. - М., 2019.
2. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература. Практикум: учеб. пособие / под ред. Г.А. Обернихиной. - М., 2016.

Дополнительные источники:

Для студентов

1. Агеносов В.В. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 11 класс. - М., 2014.
2. Архангельский А.Н. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 10 класс. - М., 2014.
3. Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс. Практикум / под ред И.Н. Сухих. - М., 2014.
4. 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.
5. Зинин С.А., Сахаров В.И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. - М., 2014.
6. Зинин С.А., Чалмаев В.А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. - М., 2014.
7. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс / под ред. Т.Ф. Курдюмовой. - М., 2014.
8. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. Т.Ф. Курдюмовой. - М., 2014.
9. Ланин Б.А., Устинова Л.Ю., Шамчикова В.М. Литература (базовый и углубленный уровни). 10-11 класс / под ред. Б.А. Ланина - М., 2014.
10. Лебедев Ю.В. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. - М., 2014.
10. Михайлов О.Н., Шайтанов И. О., Чалмаев В.А. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. В.П. Журавлева. - М., 2014.
11. Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. - М., 2014.
12. Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. - М., 2014.

Для преподавателей

1. 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).
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 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. N 413».

3. Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р.
4. 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).
5. 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.
6. Белокурова С.П., Дорофеева М.Г., Ежова И.В. и др. Русский язык и литература. Литература в 11 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И. Н. Сухих. - М., 2014.
7. Панфилова А.П. Инновационные педагогические технологии: Активное обучение: учеб. Пособие. – М.: 2013.
8. Поташник М.М., Левит М.В. Как помочь учителю в освоении ФГОС: пособие для учителей, руководителей школ и органов образования. - М., 2014.

Интернет – ресурсы:

www.gramma.ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).

www.krugosvet.ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

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

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

ОУП.03 Иностранный язык

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательного учебного предмета «Иностранный язык» предназначена для изучения иностранного языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебного предмета «Английский язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259).

Содержание программы учебного предмета «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. В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе

основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС); программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Программа учебного предмета «Английский язык» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, тематику практических занятий, виды самостоятельных работ, распределение учебных часов с учетом специфики программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Программа предполагает изучение британского варианта английского языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии из американских и других англоязычных источников, демонстрирующих основные различия между существующими вариантами английского языка.

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

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

Английский язык как учебный предмет характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, формирование новой языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;
- интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);
- полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Содержание учебного предмета направлено на формирование различных видов компетенций:

• **лингвистической** — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

• **социолингвистической** — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

• **дискурсивной** — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

• **социокультурной** — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

• **социальной** — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

• **стратегической** — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

• **предметной** — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках предмета «Английский язык», для решения различных проблем.

Содержание учебного предмета «Английский язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

• заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;

• заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);

- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

- аутентичность;
- высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;
- познавательность и культуроведческая направленность;
- обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

Содержание учебного предмета «Английский язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся.

Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200—250 слогов в минуту.

Коммуникативная направленность обучения обуславливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: **литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный.**

Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

- обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;

- включать безэквивалентную лексику, отражающую реалии англоговорящих стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;

- вводиться не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

Грамматический материал включает следующие основные темы.

Имя существительное. Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов *many, much, a lot of, little, a little, few, a few* с существительными.

Артикль. Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом *there + to be*.

Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты *than, as . . . as, not so . . . as*.

Наречие. Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление.

Предлог. Предлоги времени, места, направления и др.

Местоимение. Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

Имя числительное. Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

Глагол. Глаголы *to be, to have, to do*, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени. Обороты *to be going to* и *there + to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (*Can/ may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . .* и др.). Инфинитив, его формы.

Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (like, love, hate, enjoy и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости (Could you, please . . . ?, Would you like . . . ?, Shall I . . . ? и др.). **Условные предложения.** Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (It would be highly appreciated if you could/can . . . и др.).

Согласование времен. Прямая и косвенная речь. Изучение общеобразовательного учебного предмета «Английский язык» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный предмет «Английский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебный предмет «Английский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебного предмета «Английский язык» — в составе общих общеобразовательных учебных предметов, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Английский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• *личностных:*

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на 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:**

1) овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка:

- говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;

- создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и

краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты

выполненной проектной работы;

- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

- смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

- письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;

- писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;

2) овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки;

- не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;

3) знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;

- выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

4) овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;

5) овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;

6) овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

7) овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;

8) развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

9) приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

Показатели оценки сформированности ОК и ЛР:

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Рациональность планирования и организация деятельности по профессии, качественное выполнение профессиональных требований. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессии, результаты участия в конкурсах, олимпиадах, положительные отзывы о пройденной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Рациональное распределение времени при выполнении работ.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Обоснованность применения различных способов и методов при выполнении профессиональных действий, своевременно сдавать отчеты и задания, отвечать за выполненную работу.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Выбор инструмента и инвентаря в соответствии с ГОСТ

ОК 5. Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Соответствие выбранных информационно - коммуникационных технологий при обучении оформлению документации. – готовит задания и поручения в виде презентаций; – при подготовке д/з и ответах на уроках ссылается на интернет -ресурсы; – при подготовке заданий использует специальное программное обеспечение
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Обоснованность выбранных методов при применении профессиональных знаний при прохождении службы в Российской Армии.

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
ЛР. 07	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР. 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР. 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Технический профиль профессионального образования

Основное содержание

Введение.

Цели и задачи изучения учебного предмета «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:

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).

Магазины, товары, совершение покупок.

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?».

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательного учебного предмета «Английский язык» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по профессиям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования — 171 из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия. Внеаудиторная самостоятельная работа не предусмотрена программой ФГОС по данной дисциплине.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПЛАНЫ

Вид учебной работы	Количество часов
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Специальности СПО
<i>Естественнонаучный профиль профессионального образования</i>	
Основное содержание	
Введение	1
Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	4
Описание человека (внешность, национальность, образование, 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, обор	10
Распорядок дня студента колледжа	10
Хобби, досуг	10
Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	10
Магазины, товары, совершение покупок	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. Безопасность жизнедеятельности	10
Достижения и инновации в области естественных наук	10
Участие в отраслевых выставках	10
Итого	171
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
Внеаудиторная самостоятельная работа	Не предусмотрено

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебного предмета студентов (на уровне учебных действий)
ВИДЫ РЕЧЕВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	
Аудирование	Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста. Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного.
Говорение • монологическая речь	Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией. Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения. Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации. Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста. Составлять вопросы для интервью. Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам.
• диалогическая речь	Уточнять и дополнять сказанное. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи. Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог - обмен информацией, диалог - обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения. Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. Проводить интервью на заданную тему.

	Запрашивать необходимую информацию. Задавать вопросы, пользоваться переспросами. Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами. Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Концентрировать и распределять внимание в процессе общения. Быстро реагировать на реплики партнера. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.
Чтение: • просмотровое	Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным.
• поисковое	Извлекать из текста наиболее важную информацию. Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам.
• ознакомительное	Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.
• изучающее	Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Отделять объективную информацию от субъективной. Устанавливать причинно-следственные связи. Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста. Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста.
Письмо	Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы.

	Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств. Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера). Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем. Запрашивать интересующую информацию. Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными. Составлять резюме. Составлять рекламные объявления. Составлять описания вакансий. Составлять несложные рецепты приготовления блюд. Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др. Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции). Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика. Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах). Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии. Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил). Готовить текст презентации с использованием технических средств.
Речевые навыки и умения	

Лексические навыки	Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц. Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях. Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (<i>first(ty), second(ty), finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore</i> и др.). Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним (например, <i>plump, big</i>, но не <i>fat</i> при описании чужой внешности; <i>broad/wide avenue, no broad shoulders; healthy – ill(BrE), sick(AmE)</i>). 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 (<i>Olympiad, gum, piano, laptop, computer</i> и др.). Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (<i>G8, UN, EU, WTO, NATO</i> и др.).
Грамматические навыки	Знать основные различия систем английского и русского языков: • наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикл, герундий и др.); • различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.). Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.). Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы). Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи). Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения. Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие II и сказуемое в Past Simple, причастие I и герундий, притяжательное местоимение и личное местоимение + <i>is</i> в сокращенной форме

	при восприятии на слух: <i>his - he's</i> и 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 ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

Освоение программы учебного предмета «Английский язык» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено

типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся'.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по английскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебного предмета «Английский язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- лингафонное оборудование на 10—12 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного предмета «Английский язык», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной, художественной и другой литературой по вопросам языкознания. В процессе освоения программы учебного предмета «Английский язык» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Безкорвайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.

2. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., 2015.
3. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
4. Голубев А.П., Бессонова Е.И., Смирнова И.Б. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
5. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
6. Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н. Английский язык для менеджеров = English for Managers: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
7. Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО. — М., 2014.
8. Марковина И.Ю., Громова Г.Е. Английский язык для медицинских колледжей = English for Medical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.
9. Соколова Н.И. Planet of English: Humanities Practice Book = Английский язык. Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО. — М., 2014.
10. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

Для преподавателей

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

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».

1. Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. — М., 2014.
2. Горлова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2013.
3. Зубов А.В., Зубова И.И. Информационные технологии в лингвистике. — М., 2012.
4. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. — М., 2015
5. Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2015. Профессор
6. 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 (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).

www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English)

ОУП.04 Математика

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение математики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении профессий СПО естественно-научного профиля профессионального образования математика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и характере практических занятий. Внеаудиторная самостоятельная работа не предусмотрена ФГОС СПО.

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях – общее представление об идеях и методах математики, интеллектуальное развитие, овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями, воспитательное воздействие.

При изучении математики для группы естественно-научного профиля профессионального образования является усиление общекультурной составляющей учебного предмета с ориентацией на визуально-образный и логический стили учебной работы.

Содержание учебного предмета разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

- алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;

- теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;

- линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;

- геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;

- стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

Изучение общеобразовательной учебного предмета «Математика» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения основной ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

2. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Математика» (базовый уровень) обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

➤ **личностных:**

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда; стремление к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»;
- готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности;
- проявление сознательного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

➤ **метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, 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:**

- 1) владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- 2) умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;
- 3) умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;
- 4) умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;
- 5) умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные

функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;

6) умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;

7) умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

8) умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

9) умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;

10) умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;

11) умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

12) умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

13) умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;

14) умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой

математической науки.

4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Введение

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

АЛГЕБРА

Развитие понятия о числе

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

Корни, степени и логарифмы

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

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

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

Практические занятия

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

Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами.

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

Решение прикладных задач.

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

Приближенные вычисления и решения прикладных задач.

Решение логарифмических уравнений.

ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ

Основные понятия

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

Основные тригонометрические тождества

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

Преобразования простейших тригонометрических выражений

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

Тригонометрические уравнения и неравенства

Простейшие тригонометрические уравнения. Простейшие тригонометрические неравенства.

Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс.

Практические занятия

Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой.

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

Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс.

ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ

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

Свойства функции. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и

явлениях. Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция). Понятие о непрерывности функции.

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

Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции

Определения функций, их свойства и графики.

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

Практические занятия

Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и 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 к исследованию функций и построению графиков. Производные обратной функции и композиции функции.

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

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

Практические занятия

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

Производная: механический и геометрический смысл производной.

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

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

УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА

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

Равносильность уравнений, неравенств, систем.

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

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

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

Прикладные задачи

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

Интерпретация результата, учет реальных ограничений.

Практические занятия

Корни уравнений. Равносильность уравнений. Преобразование уравнений.

Основные приемы решения уравнений. Решение систем уравнений.

Использование свойств и графиков функций для решения уравнений и неравенств.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

Элементы комбинаторики

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

Элементы теории вероятностей

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

Элементы математической статистики

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

Решение практических задач с применением вероятностных методов.

Практические занятия

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

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

ГЕОМЕТРИЯ

Прямые и плоскости в пространстве

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

Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.

Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции. Изображение пространственных фигур.

Многогранники

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

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

Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр.

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

Сечения куба, призмы и пирамиды.

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

Тела и поверхности вращения

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

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

Измерения в геометрии

Объем и его измерение. Интегральная формула объема.

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

Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.

Координаты и векторы

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

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

Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.

Практические занятия

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

Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей.

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

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

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

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

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

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

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.

5. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебного предмета «Математика» в пределах освоения ОПОП СПО по профессии СПО естественнонаучного профиля на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) профессионального образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 287 часов, внеаудиторная самостоятельная работа студентов не предусмотрена ФГОС СПО;

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Вид учебной работы	Количество часов
Аудиторные занятия. Содержание обучения	
Введение	4
Развитие понятия о числе	12
Корни, степени и логарифмы	30
Прямые и плоскости в пространстве	24
Комбинаторика	16
Координаты и векторы	22
Основы тригонометрии	38
Функции и графики	26
Многогранники и круглые тела	28
Начала математического анализа	30
Интеграл и его применение	18
Элементы теории вероятностей и математической статистики	16
Уравнения и неравенства	23
Итого	287
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Не предусмотрена ФГОС СПО	-
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	
Всего	287

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессий СПО.
АЛГЕБРА	
Развитие понятия о числе	Выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной); сравнение числовых выражений. Нахождение ошибок в преобразованиях и вычислениях (относится ко всем пунктам программы)
Корни, степени, логарифмы	Ознакомление с понятием корня n -й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней. Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы. Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования. Определение равносильности выражений с радикалами. Решение иррациональных уравнений. Ознакомление с понятием степени с действительным показателем. Нахождение значений степени, используя при необходимости инструментальные средства. Записывание корня n -й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот. Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений. Ознакомление с применением корней и степеней при вычислении средних, делении отрезка в «золотом сечении». Решение прикладных задач на сложные проценты
Преобразование алгебраических выражений	Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов. Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений
ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ	
Основные понятия	Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением. Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи

Основные тригонометрические тождества	Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них
Преобразования простейших тригонометрических выражений	Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму и применение при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его. Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применение их для вывода формул приведения
Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства	Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений. Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений. Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств
Арксинус, арккосинус, арктангенс числа	Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций. Изучение определений арксинуса, арккосинуса, арктангенса числа, формулирование их, изображение на единичной окружности, применение при решении уравнений
ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ	
Функции. Понятие о непрерывности функции	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 одной 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 степеней 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
ГЕОМЕТРИЯ	
Прямые и плоскости в пространстве	Формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений. Формулирование определений, признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов. Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях. Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач. Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения. Решение задач на вычисление геометрических величин. 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 расстояниях (теорем существования, свойства). Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в пространстве. Применение формул и теорем планиметрии для решения задач. Ознакомление с понятием параллельного проектирования и его свойствами. Формулирование теоремы о площади ортогональной проекции многоугольника. Применение теории для обоснования построений и вычислений. Аргументирование своих суждений о взаимном расположении пространственных фигур
Многогранники	Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств. Изображение многогранников и выполнение построения на изображениях и моделях многогранников. Вычисление линейных элементов и углов в пространственных конфигурациях, аргументирование своих суждений. Характеристика и изображение сечения, развертки многогранников, вычисление площадей поверхностей. Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды. Применение фактов и сведений из планиметрии. Ознакомление с видами симметрий в пространстве, формулирование определений и свойств. Характеристика симметрии тел вращения и многогранников. Применение свойств симметрии при решении задач. Использование приобретенных знаний для исследования и моделирования несложных задач. Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач
Тела и поверхности вращения	Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств. Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоскости, касательной к сфере. Характеристика и изображение тел вращения, их развертки, сечения. Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач. Применение свойств симметрии при решении задач на тела вращения, комбинацию тел. Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи
Измерения в геометрии	Ознакомление с понятиями площади и объема, аксиомами и свойствами. Решение задач на вычисление площадей плоских фигур с применением соответствующих формул и фактов из планиметрии. Изучение теорем о вычислении объемов пространственных тел, решение задач на применение формул вычисления объемов. Изучение формул для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения. Ознакомление с методом вычисления площади поверхности сферы. Решение задач на вычисление площадей поверхности пространственных тел
Координаты и векторы	Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой системы

	координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек. Нахождение уравнений окружности, сферы, плоскости. Вычисление расстояний между точками. Изучение свойств векторных величин, правил разложения векторов в трехмерном пространстве, правил нахождения координат вектора в пространстве, правил действий с векторами, заданными координатами. Применение теории при решении задач на действия с векторами. Изучение скалярного произведения векторов, векторного уравнения прямой и плоскости. Применение теории при решении задач на действия с векторами, координатный метод, применение векторов для вычисления величин углов и расстояний. Ознакомление с доказательствами теорем стереометрии о взаимном расположении прямых и плоскостей с использованием векторов

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «МАТЕМАТИКА»

Освоение программы учебного предмета «Математика» осуществляется в учебном кабинете, в котором имеется возможность обеспечить обучающимся свободный доступ в Интернет во время учебного занятия.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по математике, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебного предмета «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-математиков и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного предмета «Математика», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по математике.

В процессе освоения программы учебного предмета «Математика» студенты должны получить возможность доступа к электронным учебным материалам по математике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

7. 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., 2018

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., 2018

Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Задачник: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2018

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., 2018

Алимов Ш.А. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 10-11 классы. - М., 2014.

Атанасян Л. С., Бутузов В. Ф., Кадомцев С. Б. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Геометрия. Геометрия (базовый и углубленный уровни). 10-11 классы. - М., 2014.

Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Колягин Ю.М., Ткачева М.В, Федерова Н.Е. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 10 класс / под ред. А.Б. Жижченко. - М., 2014.

Колягин Ю.М., Ткачева М.В., Федерова Н.Е. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 11 класс / под ред. А.Б. Жижченко. - М., 2014.

Для преподавателей

Федеральный закон «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 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 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 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., 2011.

Интернет-ресурсы

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

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

ОУП.05 История

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

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.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

Система исторического образования в России должна продолжить формирование и развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности.

Значимость исторического знания в образовании обусловлена его познавательными и мировоззренческими свойствами, вкладом в духовно-нравственное становление молодежи. Содержание учебной дисциплины «История» ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской

гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

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

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

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

- многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;
- направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся, воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления;
- внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;
- акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;
- ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем.

Основой учебной дисциплины «История» являются содержательные линии: историческое время, историческое пространство и историческое движение. В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» они представлены как сквозные содержательные линии:

- эволюция хозяйственной деятельности людей в зависимости от уровня развития производительных сил и характера экономических отношений;
- процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей;
- образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы;
- социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями;
- эволюция международных отношений;
- развитие культуры разных стран и народов.

При освоении профессий СПО естественно-научного профиля история изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

В процессе изучения истории предполагается посещение:

- исторических и культурных центров городов и поселений (архитектурных комплексов кремлей, замков и дворцов, городских кварталов и т. п.);
- исторических, краеведческих, этнографических, историко-литературных, художественных и других музеев (в том числе музеев под открытым небом);

- мест исторических событий, памятников истории и культуры;
- воинских мемориалов, памятников боевой славы;
- мест археологических раскопок.

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

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

МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «История» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

• личностных:

- осознание себя гражданином и защитником великой страны;
- проявление активной гражданской позиции, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;
- соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
- Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
- Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
- Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
- Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
- Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
- Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов

• **метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

• **предметных:**

- понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);
- знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;
- умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;
- умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;
- умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;
- умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по

истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;

-- умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;

-- умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;

-- приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее);

-- приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;

-- умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;

-- знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.

В том числе по учебному курсу "История России":

Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции.

Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика "военного коммунизма". Общество, культура в годы революций и Гражданской войны.

Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. "Великий перелом". Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление обороноспособности.

Великая Отечественная война 1941 - 1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе.

СССР в 1945 - 1991 годы. Экономическое развитие и реформы. Политическая система "развитого социализма". Развитие науки, образования, культуры. "Холодная война" и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза.

Российская Федерация в 1992 - 2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.

По учебному курсу "Всеобщая история":

Мир накануне Первой мировой войны. Первая мировая война: причины, участники, основные события, результаты. Власть и общество.

Межвоенный период. Революционная волна. Версальско-Вашингтонская система. Страны

мира в 1920-е годы. "Великая депрессия" и ее проявления в различных странах. "Новый курс" в США. Германский нацизм. "Народный фронт". Политика "умиротворения агрессора". Культурное развитие.

Вторая мировая война: причины, участники, основные сражения, итоги. Власть и общество в годы войны. Решающий вклад СССР в Победу.

Послевоенные перемены в мире. "Холодная война". Мировая система социализма. Экономические и политические изменения в странах Запада. Распад колониальных империй. Развитие стран Азии, Африки и Латинской Америки. Научно-техническая революция. Постиндустриальное и информационное общество. Современный мир: глобализация и деглобализация. Геополитический кризис 2022 года и его влияние на мировую систему.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними.

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. Родовая община. 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. Неолитическая революция на территории современной России. Первое и второе общественное разделение труда. Появление ремесла и торговли. Начало формирования народов. Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. Возникновение элементов государственности. Древнейшие города.

Практическое занятие

Неолитическая революция на территории современной России.

2. Цивилизации Древнего мира

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

Практическое занятие

Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной.

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

Древняя Греция. Особенности географического положения и природы Греции. Минойская и микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Великая греческая колонизация и ее последствия. Развитие демократии в Афинах. Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и их результаты.

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. 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. Кризис Римской империи. 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. Возникновение христианства. Особенности христианского вероучения и церковной структуры.

Практические занятия

Возникновение христианства.

Особенности христианского вероучения и церковной структуры.

3. 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. Варварские королевства, особенности отношений варваров и римского населения в различных королевствах.

Возникновение ислама. Арабские завоевания. Арабы. Мухаммед и его учение. Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабского халифата. Арабские завоевания. Распад халифата. Культура исламского мира. Развитие науки.

Практические занятия

Возникновение ислама.

Основы мусульманского вероучения.

Византийская империя. Территория Византии. Византийская империя: власть, управление. Расцвет Византии при Юстиниане. Византия и славяне, славянизация Балкан. Принятие христианства славянскими народами. Турецкие завоевания и падение Византии. Культура Византии.

Искусство, иконопись, архитектура. 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. Китайская культура и ее влияние на соседние народы. Становление и эволюция государственности в Японии. Самураи. Правление сёгунов.

Практическое занятие

Китайская культура и ее влияние на соседние народы.

Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе. Королевство франков. Военная реформа Карла Мартела и ее значение. Карл Великий, его завоевания и держава. Каролингское возрождение. Распад Каролингской империи. Причины и последствия феодалной раздробленности. Британия в раннее Средневековье.

Практическое занятие

Военная реформа Карла Мартела и ее значение.

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

Феодалный замок. Рыцари, рыцарская культура.

Практическое занятие

Структура и сословия средневекового общества.

Средневековый западноевропейский город. Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. 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. 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. Великая хартия вольностей. Франция под властью

Капетингов на пути к единому государству. Оформление сословного представительства (Парламент в Англии, Генеральные штаты во Франции). Столетняя война и ее итоги. Османское государство и падение Византии. Рождение Османской империи и государства Европы. Пиренейский полуостров в Средние века. Реконкиста. Образование Испании и Португалии. Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия. Перемены во внутренней жизни европейских стран. Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. Укрепление королевской власти в Англии.

Практические занятия

Политический и культурный подъем в Чехии.

Ян Гус. Гуситские войны и их последствия.

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

Практическое занятие

Культурное наследие европейского Средневековья.

4. От Древней Руси к Российскому государству

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

Практическое занятие

Предпосылки и причины образования Древнерусского государства.

Крещение Руси и его значение. Начало правления князя Владимира Святославича. 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. 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. Владимиро-Суздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель.

Практическое занятие

Владимиرو-Суздальское княжество.

Древнерусская культура. Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература. Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись. Иконы. 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. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества.

Практическое занятие

Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию.

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

Практическое занятие

Куликовская битва, ее значение.

Образование единого Русского государства. Русь при преемниках Дмитрия Донского. Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.

Практическое занятие

Образование единого Русского государства и его значение.

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

Россия в правление Ивана Грозного. Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. 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. Новые явления в экономике страны, возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С. Т. Разина.

Практическое занятие

Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники.

Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке. Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона.

Церковный раскол. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война. Присоединение к России Левобережной Украины и Киева.

Практические занятия

Реформы патриарха Никона. Церковный раскол.

Культура Руси конца XIII—XVII веков. Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы. Развитие зодчества (

Расцвет иконописи (Ф. Грек, А. Рублев). Культура XVI века. Книгопечатание (И. Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков).

Практическое занятие

Культура России XVII века.

6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке.

Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. Открытия в науке, усовершенствование в технике, внедрение технических новинок в производство. Развитие торговли и товарно-денежных отношений. Революция цен и ее последствия.

Практическое занятие

Зарождение ранних капиталистических отношений.

Великие географические открытия. Образование колониальных империй. Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало формирования колониальной системы. 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. Высокое Возрождение в Италии. Искусство стран Северного Возрождения.

Практическое занятие

Высокое Возрождение в Италии.

Реформация и контрреформация. Понятие «протестантизм». 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. Людовик XIV — «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII—XVIII веках. Англия в эпоху Тюдоров. Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы. «Просвещенный абсолютизм», его значение и особенности в Пруссии, при монархии Габсбургов.

Практическое занятие

Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы.

Англия в XVII—XVIII веках. Причины и начало революции в Англии. Протекторат О. Кромвеля. Реставрация монархии. Итоги, характер и значение Английской революции. «Славная революция». Английское Просвещение. Дж. Локк. Политическое развитие Англии в XVIII веке. 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. Маньчжурское завоевание Китая. 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. Складывание колониальной системы. Колонизаторы и местное население. Значение колоний для развития стран Западной Европы. Испанские и

португальские колонии Америки. 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. 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. 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. Конституция 1791 года. 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.

7. 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. Начало самостоятельного правления Петра I. Азовские походы. Великое посольство.

Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы. 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.

Восстания в Астрахани, на Дону. Итоги и цена преобразований Петра Великого.

Практическое занятие

Итоги и цена преобразований Петра Великого.

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

Практическое занятие

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

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

Практическое занятие

Присоединение и освоение Крыма и Новороссии.

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

Практическое занятие

Историческая наука в России в XVIII веке.

8. Становление индустриальной цивилизации

Промышленный переворот и его последствия. Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. 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. Крымская (Восточная) война и ее последствия. Франко-прусская война и изменение расстановки сил на мировой арене. Колониальные захваты. 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. Гражданская война в США. Отмена рабства. Итоги войны. Распространение социалистических идей. Учение К. Маркса. Рост рабочего движения.

Деятельность I Интернационала. Возникновение социал-демократии. Образование II Интернационала.

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. Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобили и воздухоплавание.

9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

Колониальная экспансия европейских стран. Индия. Особенности социально-экономического и политического развития стран Востока. Значение колоний для ускоренного развития западных стран. Колониальный раздел Азии и Африки. Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народов колоний и зависимых стран.

Практическое занятие

Колониальный раздел Азии и Африки.

Китай и Япония. Начало превращения Китая в зависимую страну. 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.

10. 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. Проект М. М. Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. 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. Изменение внутривосточного 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. 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. Канкрин. 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. 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. Подготовка крестьянской реформы. Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860—1870-х годов. «Конституция М. Т. Лорис-Меликова». Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия.

Практическое занятие

Значение отмены крепостного права в России.

Общественное движение во второй половине XIX века. Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». 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. Завершение промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли государства в экономической жизни страны. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и финансовые реформы (Н. Х. Бунге, С.Ю. Витте). Разработка рабочего законодательства.

Практическое занятие

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

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

Практическое занятие

Русско-турецкая война 1877—1878 годов.

Русская культура XIX века. Развитие науки и техники (Н. И. Лобачевский, Н. И. Пирогов, Н. Н. Зинин, Б. С. Якоби, А. Г. Столетов, Д. И. Менделеев, И. М. Сеченов и др.). 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 ампи́р, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века.

Практическое занятие

Золотой век русской литературы.

11. От Новой истории к Новейшей

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

Пробуждение Азии в начале XX века. Колонии, зависимые страны и метрополии. Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен. Гоминьдан. 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. 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. 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. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. 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. Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России. Проблемы и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. 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. 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.). Восточный фронт и его роль в войне. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915—1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. 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. 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. 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. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношение большевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительного собрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 года. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. 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. 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.

12. Межвоенный период (1918-1939)

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. 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. Захват фашистами власти 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. Гражданская война в Испании.

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. Создание Национального фронта борьбы против Японии. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, ее переход к внешнеполитической экспансии.

Практическое занятие

Великая национальная революция 1925—1927 годов в Китае.

Международные отношения. Деятельность Лиги Наций. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо-китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халхин-Гол. Складывание союза агрессивных государств «Берлин — Рим — Токио». Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.

Практическое занятие

Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.

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

Практическое занятие

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

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

13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война

Накануне мировой 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. 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. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. 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.

14. Соревнование социальных систем. Современный мир

Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны». Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. 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. 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. Антикоммунистическое восстание в Венгрии и его подавление. Попытки реформ. Я.Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито. Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах. «Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XXI 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. Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста. Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак. «Арабская весна», ее причины и последствия.

Практическое занятие

Основные проблемы освободившихся стран во второй половине XX века.

Индия, Пакистан, Китай. Освобождение Индии и Пакистана от власти Великобритании. 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. Между диктатурой и демократией. Господство США в Латинской Америке. Кубинская революция. Ф. Кастро. Строительство социализма на Кубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С. Альенде. Сандинистская революция в Никарагуа. «Левый поворот» в конце XX — начале XXI века. Президент Венесуэлы У. Чавес и его последователи в других странах.

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. Многополярный мир, его основные центры.

Практическое занятие

Разрядка международной напряженности в 1970-е годы.

Развитие культуры. Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры.

Практическое занятие

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

15. 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. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов.

Практическое занятие

Послевоенное советское общество, духовный подъем людей.

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

Практическое занятие

XX съезд КПСС и его значение.

СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. Противоречия внутрисистемного курса Н. С. Хрущева. Причины отставки Н. С. Хрущева. Л. И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. 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. 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. Экономические реформы, их результаты. Реформы политической системы. 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. 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. 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. Культура в годы перестройки. Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики (С. П. Королев, Ю. А. Гагарин). Развитие образования в СССР.

Практическое занятие

Успехи советской космонавтики.

16. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков

Формирование российской государственности. 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. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б. Н. Ельцина. Деятельность Президента России В. В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. Роль государства в экономике. 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. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века. 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.

Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

1. Происхождение человека: дискуссионные вопросы.
2. Начало цивилизации.
3. Древний Восток и Античность: сходство и различия.
4. Феномен западноевропейского Средневековья
5. Восток в Средние века.
6. Основы российской истории.
7. Происхождение Древнерусского государства.
8. Русь в эпоху раздробленности.
9. Возрождение русских земель (XIV—XV века).
10. Рождение Российского централизованного государства.
11. Смутное время в России.
12. Россия в XVII веке: успехи и проблемы.
13. Наш край с древнейших времен до конца XVII века.
14. Истоки модернизации в Западной Европе.
15. Революции XVII—XVIII веков как порождение модернизационных процес-
16. сов.
17. Страны Востока в раннее Новое время.
18. Становление новой России (конец XVII — начало XVIII века).
19. Россия XVIII века: победная поступь империи.
20. Наш край в XVIII веке.
21. Рождение индустриального общества.
22. Восток и Запад в XIX веке: борьба и взаимовлияние.
23. Отечественная война 1812 года.
24. Россия XIX века: реформы или революция.
25. Наш край в XIX веке.
26. Мир начала XX века: достижения и противоречия.
27. Великая российская революция.
28. Между Первой и Второй мировыми войнами: альтернативы развития.
29. Советский вариант модернизации: успехи и издержки.
30. Наш край в 1920—1930-е годы.
31. Вторая мировая война: дискуссионные вопросы.
32. Великая Отечественная война: значение и цена Победы.
33. Наш край в годы Великой Отечественной войны.
34. От индустриальной цивилизации к постиндустриальной.
35. Конец колониальной эпохи.
36. СССР: триумф и распад.
37. Наш край во второй половине 1940-х — 1991-х годов.
38. Российская Федерация и глобальные вызовы современности.
39. • Наш край на рубеже XX—XXI веков.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «История» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет: по профессии СПО технического профиля профессионального образования — 256 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 171 час; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 85 часов;

Тематический план

Вид учебной работы	Количество часов
Аудиторные занятия. Содержание обучения	
Введение	3
1. Древнейшая стадия истории человечества	4
2. Цивилизации Древнего мира	8
3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века	12
4. От Древней Руси к Российскому государству	14
5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству	9
6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках	12
7. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи	10
8. Становление индустриальной цивилизации	6
9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	4
10. Российская империя в XIX веке	14
11. От Новой истории к Новейшей	15
12. Межвоенный период (1918-1939)	14
13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война	12
14. Соревнование социальных систем. Современный мир	12
15. Апогей и кризис советской системы 1945—1991 годов	12
16. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков	10
Итого	171
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовка рефератов, докладов 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	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Актуализация знаний о предмете истории. Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества. Высказывание суждений о месте истории России во всемирной истории
1. Древнейшая стадия истории человечества	
Происхождение человека. Люди эпохи палеолита.	Рассказ о современных представлениях о происхождении человека, расселении древнейших людей (с использованием исторической карты). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «антропогенез», «каменный век», «палеолит», «родовая община». Указание на карте мест наиболее известных археологических находок на территории России.
Неолитическая революция и ее последствия	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «неолит», «неолитическая революция», «производящее хозяйство», «индоевропейцы», «племя», «союз племен», «цивилизация». Раскрытие причин возникновения производящего хозяйства, характеристика перемен в жизни людей, связанных с этим событием. Называние и указание на карте расселения древних людей на территории России, территории складывания индоевропейской общности. Обоснование закономерности появления государства
2. Цивилизации Древнего мира	
Древнейшие государства	Локализация цивилизации Древнего Востока на ленте времени и исторической карте, объяснение, как природные условия влияли на образ жизни, отношения в древних обществах. Характеристика экономической жизни и социального строя древневосточных обществ
Великие державы Древнего Востока	Раскрытие причин, особенностей и последствий появления великих держав. Указание особенностей исторического пути Хеттской, Ассирийской, Персидской держав. Характеристика отличительных черт цивилизаций Древней Индии и Древнего Китая
Древняя Греция	Характеристика основных этапов истории Древней Греции, источников ее истории.

	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «полис», «демократия», «колонизация», «эллинизм». Умение дать сравнительную характеристику политического строя полисов (Афины, Спарта). Рассказ с использованием карты о древнегреческой колонизации, оценка ее последствий. Раскрытие причин возникновения, сущности и значения эллинизма.
Древний Рим	Характеристика с использованием карты основных этапов истории Древней Италии, становления и развития Римского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «патриций», «плебей», «провинции», «республика», «империя», «колонат». Раскрытие причин военных успехов Римского государства, особенностей организации римской армии.
Культура и религия Древнего мира	Систематизация материала о мифологии и религиозных учениях, возникших в Древнем мире. Раскрытие предпосылок и значения распространения буддизма, христианства. Объяснение причин зарождения научных знаний. Объяснение вклада Древней Греции и Древнего Рима в мировое культурное наследие
3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века	
Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе	Раскрытие оснований периодизации истории Средних веков, характеристика источников по этой эпохе. Участие в обсуждении вопроса о взаимодействии варварского и римского начал в европейском обществе раннего Средневековья
Возникновение ислама. Арабские завоевания	Рассказ с использованием карты о возникновении Арабского халифата; объяснение причин его возвышения и разделения. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «ислам», «мусульманство», «халифат». Характеристика системы управления в Арабском халифате, значения арабской культуры
Византийская империя	Рассказ с использованием карты о возникновении Византии; объяснение причин ее возвышения и упадка. Рассказ о влиянии Византии и ее культуры на историю и культуру славянских государств, в частности России, раскрытие значения создания славянской письменности Кириллом и Мефодием
Восток в Средние века	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «хан», «сёгун», «самурай», «варна», «каста». Характеристика общественного устройства государств Востока в Средние века, отношений власти и подданных, системы управления. Представление описания, характеристики памятников культуры народов Востока (с использованием иллюстративного материала)

Империя Карла Великого и ее распад. Феодальная раздробленность в Европе	Раскрытие сущности военной реформы Карла Мартелла, его влияния на успехи франкских королей. Рассказ о причинах, ходе и последствиях походов Карла Великого, значении образования его империи. Объяснение 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 западно-европейский 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 сословно-представительной монархии. Характеристика причин, хода, результатов Столетней войны. Систематизация знаний о важнейших событиях позднего Средневековья: падении Византии, реконките и образовании Испании и Португалии, гуситских войнах. Показ исторических предпосылок образования централизованных государств в Западной Европе. Рассказ о наиболее значительных народных выступлениях Средневековья
Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса	Подготовка сообщения, презентации на тему «Первые европейские университеты». Характеристика основных художественных стилей средневековой культуры (с рассмотрением конкретных памятников, произведений). Высказывание суждений о предпосылках возникновения и значении идей гуманизма и Возрождения для развития европейского общества
4. От древней Руси к Российскому государству	
Образование Древнерусского государства	Характеристика территорий расселения восточных славян и их соседей, природных условий, в которых они жили, их занятий, быта, верований.

	Раскрытие причин и указание времени образования Древнерусского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «князь», «дружина», «государство». Составление хронологической таблицы о деятельности первых русских князей
Крещение Руси и его значение	Актуализация знаний о возникновении христианства и основных его постулатах. Рассказ о причинах крещения Руси, основных событиях, связанных с принятием христианства на Руси. Оценка значения принятия христианства на Руси
Общество Древней Руси	Характеристика общественного и политического строя Древней Руси, внутренней и внешней политики русских князей. Анализ содержания Русской Правды. Указание причин княжеских усобиц. Составление характеристики личности, оценка, сравнение исторических деятелей (на примере князей Ярослава Мудрого, Владимира Мономаха)
Раздробленность на Руси	Называние причин раздробленности на Руси, раскрытие последствий раздробленности. Указание на исторической карте территорий крупнейших самостоятельных центров Руси. Характеристика особенностей географического положения, социально-политического развития, достижений экономики и культуры Новгородской и Владимиро-Суздальской земель
Древнерусская культура	Рассказ о развитии культуры в Древней Руси. Характеристика памятников литературы, зодчества Древней Руси. Высказывание суждений о значении наследия Древней Руси для современного общества
Монгольское завоевание и его последствия	Изложение материала о причинах и последствиях монгольских завоеваний. Приведение примеров героической борьбы русского народа против завоевателей. Рассказ о Невской битве и Ледовом побоище. Составление характеристики Александра Невского. Оценка последствий ордынского владычества для Руси, характеристика повинностей населения
Начало возвышения Москвы	Раскрытие причин и следствий объединения русских земель вокруг Москвы. Аргументация оценки деятельности Ивана Калиты, Дмитрия Донского. Раскрытие роли Русской православной церкви в возрождении и объединении Руси.

	Раскрытие значения Куликовской битвы для дальнейшего развития России
Образование единого Русского государства	Указание на исторической карте роста территории Московской Руси. Составление характеристики Ивана III. Объяснение значения создания единого Русского государства. Изложение вопроса о влиянии централизованного государства на развитие хозяйства страны и положение людей. Изучение отрывков из Судебника 1497 года и использование содержащихся в них сведений в рассказе о положении крестьян и начале их закрепощения
5. Россия в XVI— XVII веках : от великого княжества к царству	
Россия в правление Ивана Грозного	Объяснение значения понятий: «Избранная рада», «приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричина», «заповедные годы», «урочные лета», «крепостное право». Характеристика внутренней политики Ивана IV в середине XVI века, основных мероприятий и значения реформ 1550-х годов. Раскрытие значения присоединения Среднего и Нижнего Поволжья, Западной Сибири к России. Объяснение последствий Ливонской войны для Русского государства. 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
Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения	Использование информации исторических карт при рассмотрении экономического развития России в XVII веке. Раскрытие важнейших последствий появления и распространения мануфактур в России. Раскрытие причин народных движений в России XVII века. Систематизация исторического материала в форме таблицы «Народные движения в России XVII века»

Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII 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 XIII—XVII веков	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, исторического значения и др. Осуществление поиска информации для сообщений о памятниках культуры конца XIII—XVIII веков и их создателях (в том числе связанных с историей своего региона)
6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках	
Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе	Объяснение причин и сущности модернизации. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мануфактура», «революция цен». Характеристика развития экономики в странах Западной Европы в XVI—XVIII веках. Раскрытие важнейших изменений в социальной структуре европейского общества в Новое время. Рассказ о важнейших открытиях в науке, усовершенствованиях в технике, кораблестроении, военном деле, позволивших странам Западной Европы совершить рывок в своем развитии
Великие географические открытия. Образования колониальных империй	Систематизация материала о Великих географических открытиях (в форме хронологической таблицы), объяснение, в чем состояли их предпосылки. Характеристика последствий Великих географических открытий и создания первых колониальных империй для стран и народов Европы, Азии, Америки, Африки
Возрождение и гуманизм в Западной Европе	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Возрождение», «Ренессанс», «гуманизм». Характеристика причин и основных черт эпохи Возрождения, главных достижений и деятелей Возрождения в науке и искусстве. Раскрытие содержания идей гуманизма и значения их распространения. Подготовка презентации об одном из титанов Возрождения, показывающей его вклад в становление новой культуры
Реформация и контрреформация	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Реформация», «протестантизм», «лютеранство», «кальвинизм», «контрреформация».

	Раскрытие причин Реформации, указание важнейших черт протестантизма и особенностей его различных течений. Характеристика основных событий и последствий Реформации и религиозных войн
Становление абсолютизма в европейских странах	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «абсолютизм», «просвещенный абсолютизм». Раскрытие характерных черт абсолютизма как формы правления, приведение примеров политики абсолютизма (во Франции, Англии). Рассказ о важнейших событиях истории Франции, Англии, Испании, империи Габсбургов. Участие в обсуждении темы «Особенности политики “просвещенного абсолютизма” в разных странах Европы»
Англия в XVII—XVIII веках	Характеристика предпосылок, причин и особенностей Английской революции, описание ее основных событий и этапов. Раскрытие значения Английской революции, причин реставрации и «Славной революции». Характеристика причин и последствий промышленной революции (промышленного переворота), объяснение того, почему она началась в Англии
Страны Востока в XVI—XVIII веках	Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Востока, объяснение причин углубления разрыва в темпах экономического развития этих стран и стран Западной Европы. Характеристика особенностей развития Османской империи, Китая и Японии Страны Востока и колониальная экспансия европейцев Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI—XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев. Высказывание и аргументация суждений о последствиях колонизации для африканских обществ. Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки
Международные отношения в XVII—XVIII веках	Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов в XVII—середине 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 в XVII—XVIII веках. Эпоха Просвещения	Характеристика причин и основных черт культуры, ее главных достижений и деятелей в науке и искусстве. Составление характеристик деятелей Просвещения
Война за независимость и образование США	Рассказ о ключевых событиях, итогах и значении войны североамериканских колоний за независимость (с использованием исторической карты).

	Анализ положений Декларации независимости, Конституции США, объяснение, в чем заключалось их значение для создававшегося нового государства. Составление характеристик активных участников борьбы за независимость, «отцов-основателей» США. Объяснение, почему освободительная война североамериканских штатов против Англии считается революцией
Французская революция конца XVIII века	Систематизация материала по истории Французской революции. Составление характеристик деятелей Французской революции, высказывание и аргументация суждений об их роли в революции (в форме устного сообщения, эссе, участия в дискуссии). Участие в дискуссии на тему «Является ли террор неизбежным спутником настоящей революции?»
7. Россия в конце XVII— XVIII веке : 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; 2) в экономике и социальной политике; 3) в военном деле; 4) 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 XVIII века; 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 музея русского искусства XVIII века
8. Становление индустриальной цивилизации	
Промышленный переворот и его последствия	Промышленный переворот и его последствия Систематизация материала о главных научных и технических достижениях, способствовавших разрыванию 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 XIX 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 XIX — начале XX 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 XIX века с привлечением материалов справочных изданий, Интернета
Развитие западноевропейской культуры	Рассказ о важнейших научных открытиях и технических достижениях XIX века, объяснение, в чем состояло их значение. Характеристика основных стилей и течений в художественной культуре XIX 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 XIX 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 XIX веке	
Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века	Систематизация материала о политическом курсе императора Александра I на разных этапах его правления (в форме таблицы, тезисов и т. п.). Характеристика сущности проекта М. М. Сперанского, объяснение, какие изменения в общественно-политическом устройстве России он предусматривал. Представление исторического портрета Александра I и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации). Систематизация материала об основных событиях и участниках Отечественной войны 1812 года, заграничных походах русской армии (в ходе семинара, круглого стола с использованием источников, работ историков)
Движение декабристов	Характеристика предпосылок, системы взглядов, тактики действий декабристов, анализ их программных документов. Сопоставление оценок движения декабристов, данных современниками и историками, высказывание и аргументация своей оценки (при проведении круглого стола, дискуссионного клуба и т. п.)
Внутренняя политика Николая I	Характеристика основных государственных преобразований, осуществленных во второй четверти XIX века, мер по решению крестьянского вопроса. Представление характеристик Николая I и государственных деятелей его царствования (с привлечением дополнительных источников, мемуарной литературы)
Общественное движение во второй четверти 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. Контрреформы	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 политики контрреформ
Общественное движение во второй половине XIX века	Систематизация материала об этапах и эволюции народнического движения, составление исторических портретов народников (в форме сообщений, эссе, презентации). Раскрытие предпосылок, обстоятельств и значения зарождения в России социал-демократического движения
Экономическое развитие во второй половине XIX века	Сопоставление этапов и черт промышленной революции в России с аналогичными процессами в ведущих европейских странах (в форме сравнительной таблицы). Систематизация материала о завершении промышленной революции в России; конкретизация общих положений на примере экономического и социального развития своего края. Объяснение сути особенностей социально-экономического положения России к началу XIX века, концу XIX века
Внешняя политика России во второй половине XIX века	Участие в подготовке и обсуждении исследовательского проекта «Русско-турецкая война 1877—1878 годов: военные и дипломатические аспекты, место в общественном сознании россиян» (на основе анализа источников, в том числе картин русских художников, посвященных этой войне)
Русская культура XIX века	Раскрытие определяющих черт развития русской культуры в 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 XIX века. Осуществление подготовки и презентации сообщения, исследовательского проекта о развитии культуры своего региона в XIX века. Оценка места русской культуры в мировой культуре XIX века
11. От Новой истории к Новейшей	
Мир в начале XX века	Показ на карте ведущих государств мира и их колонии в начале XX века.

	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизация», «индустриализация», «империализм», «урбанизация», «Антанта», «Тройственный союз». Характеристика причин, содержания и значения социальных реформ начала XX века на примерах разных стран. Раскрытие сущности причин неравномерности темпов развития индустриальных стран в начале XX века
Пробуждение Азии в начале XX века	Объяснение и применение в историческом контексте понятия «пробуждение Азии». Сопоставление путей модернизации стран Азии, Латинской Америки в начале XX 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 XX века. Представление характеристики Николая II (в форме эссе, реферата). Систематизация материала о развитии экономики в начале XX века, выявление ее характерных черт
Революция 1905—1907 годов в России	Систематизация материала об основных событиях российской революции 1905—1907 годов, ее причинах, этапах, важнейших событиях (в виде хроники событий, тезисов). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «кадеты», «октябристы», «социал-демократы», «Совет», «Государственная дума», «конституционная монархия». Сравнение позиций политических партий, созданных и действовавших во время революции, их оценка (на основе работы с документами). Раскрытие причин, особенностей и последствий национальных движений в ходе революции. Участие в сборе и представлении материала о событиях революции 1905—1907 годов в своем регионе. Оценка итогов революции 1905—1907 годов
Россия в период столыпинских реформ	Раскрытие основных положений и итогов осуществления политической программы П. А. Столыпина, его аграрной реформы. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «отруб», «хутор», «переселенческая политика», «третьеиюньская монархия»
Серебряный век русской культуры	Характеристика достижений российской культуры начала XX 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 XX века» (с использованием материалов краеведческого музея, личных архивов)
Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов	Характеристика причин, участников, основных этапов и крупнейших сражений Первой мировой войны. Систематизация материала о событиях на Западном и Восточном фронтах войны (в форме таблицы), раскрытие их взаимообусловленности. Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны
Первая мировая война и общество	Анализ материала о влиянии войны на развитие общества в воюющих странах. Характеристика жизни людей на фронтах и в тылу (с использованием исторических источников, мемуаров). Объяснение, как война воздействовала на положение в России, высказывание суждения по вопросу «Война — путь к революции?»
Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю	Характеристика причин и сущности революционных событий февраля 1917 года. Оценка деятельности Временного правительства, Петроградского Совета. Характеристика позиций основных политических партий и их лидеров в период весны—осени 1917 года
Октябрьская революция в России и ее последствия	Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года, сопоставление различных оценок этих событий, высказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе диспута). Объяснение причин прихода большевиков к власти. Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль», «Учредительное собрание». Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира. Участие в обсуждении роли В. И. Ленина в истории XX 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. Межвоенный период (1918-1939)	

Европа и США	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Версальско-Вашингтонская система», «Лига Наций», «репарации», «новый курс», «Народный фронт». Систематизация материала о революционных событиях 1918 — начала 1920-х годов в Европе (причин, участников, ключевых событий, итогов революций). Характеристика успехов и проблем экономического развития стран Европы и США в 1920-е годы. Раскрытие причин мирового экономического кризиса 1929—1933 годов и его последствий. Объяснение сущности, причин успеха и противоречий «нового курса» президента США Ф. Рузвельта
Недемократические режимы	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировой экономический кризис», «тоталитаризм», «авторитаризм», «фашизм», «нацизм». Объяснение причин возникновения и распространения фашизма в Италии и нацизма в Германии. Систематизация материала о гражданской войне в Испании, высказывание оценки ее последствий
Турция, Китай, Индия, Япония	Характеристика опыта и итогов реформ и революций как путей модернизации в странах Азии. Раскрытие особенностей освободительного движения 1920—1930-х годов в Китае и Индии. Высказывание суждений о роли лидеров в освободительном движении и модернизации стран Азии. Высказывание суждений о причинах и особенностях японской экспансии
Международные отношения	Характеристика основных этапов и тенденций развития международных отношений в 1920—1930-е годы. Участие в дискуссии о предпосылках, характере и значении важнейших международных событий 1920—1930-х годов
Культура в первой половине XX века	Характеристика основных течений в литературе и искусстве 1920—1930-х годов на примерах творчества выдающихся мастеров культуры, их произведений (в форме сообщений или презентаций, в ходе круглого стола). Сравнение развития западной и советской культуры в 1920—1930-е годы, выявление черт их различия и сходства
Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР	Участие в семинаре на тему «НЭп как явление социально-экономической и общественно-политической жизни Советской страны». Сравнение основных вариантов объединения советских республик, их оценка, анализ положений Конституции СССР (1924 года), раскрытие значения образования СССР. Раскрытие сущности, основного содержания и результатов внутрипартийной борьбы в 1920—1930-е годы
Индустриализация и коллективизация в СССР	Представление характеристики и оценки политических процессов 1930-х годов. Характеристика причин, методов и итогов индустриализации и коллективизации в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «пятилетка», «стахановское движение», «коллективизация», «раскулачивание», «политические репрессии», «враг народа», «ГУЛАГ».

	Проведение поиска информации о ходе индустриализации и коллективизации в своем городе, крае (в форме исследовательского проекта)
Советское государство и общество в 1920—1930-е годы	Раскрытие особенностей социальных процессов в СССР в 1930-е годы. Характеристика эволюции политической системы в СССР в 1930-е годы, раскрытие предпосылок усиления централизации власти. Анализ информации источников и работ историков о политических процессах и репрессиях 1930-х годов, оценка этих событий
Советская культура в 1920—1930-е годы	Систематизация информации о политике в области культуры в 1920 — 1930-е годы, выявление ее основных тенденций. Характеристика достижений советской науки и культуры. Участие в подготовке и представлении материалов о творчестве и судьбах ученых, деятелей литературы и искусства 1920— 1930-х годов (в форме биографических справок, эссе, презентаций, рефератов). Систематизация информации о политике власти по отношению к различным религиозным конфессиям, положению 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», «коллораборационизм», «геноцид», «холокост», «антигитлеровская коалиция», «ленд-лиз», «коренной перелом», «движение Сопротивления», «партизаны». Представление биографических справок, очерков об участниках войны: полководцах, солдатах, тружениках тыла. Раскрытие значения создания антигитлеровской коалиции и роли дипломатии в годы войны. Характеристика значения битвы под Москвой
Второй период Второй мировой войны	Систематизация материала о крупнейших военных операциях Второй мировой и Великой Отечественной войн: их масштабах, итогах и роли в общем ходе войн (в виде синхронистических и тематических таблиц, тезисов и др.). Показ особенностей развития экономики в главных воюющих государствах, объяснение причин успехов советской экономики. Рассказ о положении людей на фронтах и в тылу, характеристика жизни людей в годы войны с привлечением

	информации исторических источников (в том числе музейных материалов, воспоминаний и т. д.). Высказывание собственного суждения о причинах коллаборационизма в разных странах в годы войны. Характеристика итогов Второй мировой и Великой Отечественной войн, их исторического значения. Участие в подготовке проекта «Война в памяти народа» (с обращением к воспоминаниям людей старшего поколения, произведениям литературы, кинофильмам и др.)
14. Соревнование социальных систем. Современный мир	
Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны»	Представление с использованием карты характеристики важнейших изменений, произошедших в мире после Второй мировой войны. Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы. Характеристика причин создания и основ деятельности ООН. Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков
Ведущие капиталистические страны	Характеристика этапов научно-технического прогресса во второй половине XX — начале XXI века, сущности научно-технической и информационной революций, их социальных последствий. Раскрытие сущности наиболее значительных изменений в структуре общества во второй половине XX — начале XXI века, причин и последствий этих изменений (на примере отдельных стран). Представление обзора политической истории США во второй половине XX — 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 XX — начале XXI века
Крушение колониальной системы	Характеристика этапов освобождения стран Азии и Африки от колониальной и полуколониальной зависимости, раскрытие особенностей развития этих стран во второй половине XX — начале XXI 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 XX — начале XXI века, высказывание суждений о перспективах развития этих стран. Участие в дискуссии на тему «В чем причины успехов реформ в Китае: уроки для России» с привлечением работ историков и публицистов
Страны Латинской Америки	Сопоставление реформистского и революционного путей решения социально-экономических противоречий в странах Латинской Америки, высказывание суждений об их результативности. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «импортозамещающая индустриализация», «национализация», «хунта», «левый поворот». Характеристика крупнейших политических деятелей Латинской Америки второй половины XX — начала XXI века
Международные отношения	Объяснение сущности «холодной войны», ее влияния на историю второй половины XX века. Характеристика основных периодов и тенденций развития международных отношений в 1945 году — начале XXI века. Рассказ с использованием карты о международных кризисах 1940—1960-х годов. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «биполярный мир», «холодная война», «железный занавес», «НАТО», «СЭВ», «ОВД», «международные кризисы», «разрядка международной напряженности», «новое политическое мышление», «региональная интеграция», «глобализация». Участие в обсуждении событий современной международной жизни (с привлечением материалов СМИ)
Развитие культуры	Характеристика достижений в различных областях науки, показ их влияния на развитие общества (в том числе с привлечением дополнительной литературы, СМИ, Интернета). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «постмодернизм», «массовая культура», «поп-арт». Объяснение причин и последствий влияния глобализации на национальные культуры
15. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы	
СССР в послевоенные годы	Систематизация материала о развитии СССР в первые послевоенные годы, основных задачах и мероприятиях внутренней и внешней политики.

	Характеристика процесса возрождения различных сторон жизни советского общества в послевоенные годы. Проведение поиска информации о жизни людей в послевоенные годы (с привлечением мемуарной, художественной литературы). Участие в подготовке презентации «Родной край (город) в первые послевоенные годы»
СССР в 1950 — начале 1960-х годов	Характеристика перемен в общественно-политической жизни СССР, новых подходов к решению хозяйственных и социальных проблем, реформ. Проведение обзора достижений советской науки и техники во второй половине 1950 — первой половине 1960-х годов (с использованием научно-популярной и справочной литературы), раскрытие их международного значения
СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов	Систематизация материала о тенденциях и результатах экономического и социального развития СССР в 1965 — начале 1980-х годов (в форме сообщения, конспекта). Объяснение, в чем проявлялись противоречия в развитии науки и техники, художественной культуры в рассматриваемый период. Проведение поиска информации о повседневной жизни, интересах советских людей в 1960 — середине 1980-х годов (в том числе путем опроса родственников, людей старших поколений). Оценка государственной деятельности Л. И. Брежнева. Систематизация материала о развитии международных отношений и внешней политики СССР (периоды улучшения и обострения международных отношений, ключевые события)
СССР в годы перестройки	Характеристика причин и предпосылок перестройки в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «перестройка», «гласность», «плюрализм», «парад суверенитетов». Проведение поиска информации об изменениях в сфере экономики и общественной жизни в годы перестройки. Составление характеристики (политического портрета) М. С. Горбачева (с привлечением дополнительной литературы). Участие в обсуждении вопросов о характере и последствиях перестройки, причинах кризиса советской системы и распада СССР, высказывание и аргументация своего мнения
Развитие советской культуры (1945—1991 годы)	Характеристика особенностей развития советской науки в разные периоды второй половины XX века. Подготовка сравнительной таблицы «Научно-технические открытия стран Запада и СССР в 1950—1970-е годы». Рассказ о выдающихся произведениях литературы и искусства. Объяснение, в чем заключалась противоречивость партийной культурной политики. Рассказ о развитии отечественной культуры в 1960—1980-е годы, характеристика творчества ее выдающихся представителей

16. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков	
Россия в конце XX — начале XXI века	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 XXI 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 Россия в XXI веке. Характеристика ключевых событий политической истории современной России в XXI веке. Систематизация материалов печати и телевидения об актуальных проблемах и событиях в жизни современного российского общества, представление их в виде обзоров, рефератов. Проведение обзора текущей информации телевидения и прессы о внешнеполитической деятельности руководителей страны. Характеристика места и роли России в современном мире.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

Освоение программы учебной дисциплины «История» осуществляется при наличии учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся. В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по истории, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «История» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «История», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд включает энциклопедии, справочники, научную и научно-популярную и другую литературу по вопросам исторического образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «История» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

- Аверьянов К. А., Ромашов С. А. Смутное время: Российское государство в начале XVII 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 учебнометодический комплекс.–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. XX век глазами современников. –М., 2015.
- Победа-70: реконструкция юбилея / Под ред. Г. А. Бордюгова. –М., 2015.
- Формирование территории Российского государства. XVI — начало XX 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 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 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. N 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"

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).

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, естественно-научного, 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.

В.В. Кириллов, М.Н. Чернова. История России 1800-2002гг.: Поурочные методические разработки и сценарии уроков. Ростов-на-Дону. «Феникс» 2002. – 512с.

Кубеев М.Н. «100 великих монархов»

Дроз Ж. История Германии. — М., 2005.

Зайончковский А.М. Первая мировая война. — М., 2000.

Лавренев С., Попов В. Советский Союз в локальных войнах и конфликтах. — М., 2002.

Марчук М.М., Ларин Е.А., Мамонтов С.П. История и культура Латинской Америки (от доколумбовых цивилизаций до 1918 года). — М., 2005.

Мир Просвещения. Исторический словарь. — М., 2003.

Мыльников А. С. Петр III: Повествование в документах и версиях. — М., 2002.

Отечественная история. История России с древнейших времен до 1917 г. Энциклопедия. Т. 1—3. — М., 1994—2000.

Павленко Н. И. Екатерина I. — М., 2004.

Павленко Н. И. Екатерина Великая. — М., 2003.

Посконина О.И. История Латинской Америки (до XX века). — М., 2005.

Черников И. Гибель империи. — М., 2002

Интернет-ресурсы

www.gumer.info (Библиотека Гумер).
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).
www.old-maps.narod.ru (Коллекция старинных карт территорий и городов России).
www.mifologia.chat.ru (Мифология народов мира).
www.krugosvet.ru (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).
www.liber.rsu.ru (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»).
www.august-1914.ru (Первая мировая война: интернет-проект).
www.9may.ru (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»).
www.temples.ru (Проект «Храмы России»).
www.radzivil.chat.ru (Радзивилловская летопись с иллюстрациями).
www.borodulincollection.com/index.html (Раритеты фотохроники СССР: 1917—1991 гг. — коллекция Льва Бородулина).
www.rusrevolution.info (Революция и Гражданская война: интернет-проект).
www.rodina.rg.ru (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).
www.all-photo.ru/empire/index.ru.html (Российская империя в фотографиях).
www.fershal.narod.ru (Российский мемуарий).
www.avorhist.ru (Русь Древняя и удельная).
www.memoirs.ru (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях).
www.scepsis.ru/library/history/page1 (Скепсис: научно-просветительский журнал).
www.arhivtime.ru (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).
www.sovmusic.ru (Советская музыка).
www.infoliolib.info (Университетская электронная библиотека Infolio).
www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова).
www.library.spbu.ru (Научная библиотека им. М. Горького СПбГУ).
www.ec-dejavu.ru (Энциклопедия культур Deja Vu).__

ОУП.06 Физическая культура

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Содержание учебного предмета «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Реализация содержания учебного предмета «Физическая культура» в преименности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством лично и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

Методологической основой организации занятий по физической культуре является системно-деятельностный подход, который обеспечивает построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и качества здоровья обучающихся.

В соответствии со структурой двигательной деятельности содержание учебного предмета «Физическая культура» представлено тремя содержательными линиями:

- 1) физкультурно-оздоровительной деятельностью;
- 2) спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;
- 3) введением в профессиональную деятельность специалиста.

П е р в а я содержательная линия ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья студентов и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает студентов на формирование интересов и потребностей в регулярных занятиях физической культурой и спортом, творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности.

В т о р а я содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

Т р е т ь я содержательная линия ориентирует образовательный процесс на развитие интереса студентов к будущей профессиональной деятельности и показывает значение физической культуры для их дальнейшего профессионального роста, самосовершенствования и конкурентоспособности на современном рынке труда.

Основное содержание учебного предмета «Физическая культура» реализуется в процессе теоретических и практических занятий и представлено двумя разделами: теоретическая часть и практическая часть.

Теоретическая часть направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: формирование у студентов установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами,

позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации, на которых по результатам тестирования помогает определить оздоровительную и профессиональную направленность индивидуальной двигательной нагрузки.

Учебно-тренировочные занятия содействуют укреплению здоровья, развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма студентов, а также профилактике профессиональных заболеваний.

Для организации учебно-тренировочных занятий студентов по физической культуре кроме обязательных видов спорта (легкой атлетики, кроссовой подготовки, лыж, плавания, гимнастики, спортивных игр) дополнительно предлагаются нетрадиционные (ритмическая и атлетическая гимнастика, ушу, стретчинг, таэквондо, армрестлинг, пауэрлифтинг и др.). Вариативные компоненты содержания обучения выделены курсивом.

Специфической особенностью реализации содержания учебного предмета «Физическая культура» является ориентация образовательного процесса на получение преподавателем физического воспитания оперативной информации о степени освоения теоретических и методических знаний, умений, состоянии здоровья, физического развития, двигательной, психофизической, профессионально-прикладной подготовленности студента.

С этой целью до начала обучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, студенты проходят медицинский осмотр (диспансеризацию) и компьютерное тестирование. Анализ физического развития, физической подготовленности, состояния основных функциональных систем позволяет определить медицинскую группу, в которой целесообразно заниматься обучающимся: основная, подготовительная или специальная.

К основной медицинской группе относятся студенты, не имеющие отклонений в состоянии здоровья, с хорошим физическим развитием и достаточной физической подготовленностью.

К подготовительной медицинской группе относятся лица с недостаточным физическим развитием, слабой физической подготовленностью, без отклонений или с незначительными временными отклонениями в состоянии здоровья.

К специальной медицинской группе относятся студенты, имеющие патологические отклонения в состоянии здоровья.

Используя результаты медицинского осмотра студента, его индивидуальное желание заниматься тем или иным видом двигательной активности, преподаватель физического воспитания распределяет студентов в учебные отделения: спортивное, подготовительное и специальное.

На *спортивное* отделение зачисляются студенты основной медицинской группы, имеющие сравнительно высокий уровень физического развития и физической подготовленности, выполнившие стандартные контрольные нормативы, желающие заниматься одним из видов спорта, культивируемых в СПО. Занятия в спортивном отделении направлены в основном на подготовку к спортивным соревнованиям в избранном виде спорта.

На *подготовительное* отделение зачисляются студенты основной и подготовительной медицинских групп. Занятия носят оздоровительный характер и направлены на совершенствование общей и профессиональной двигательной подготовки обучающихся.

На *специальное* отделение зачисляются студенты, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе. Занятия с этими студентами нацелены на устранение функциональных отклонений и недостатков в их физическом развитии, формирование правильной осанки, совершенствование физического развития, укрепление здоровья и поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения.

Таким образом, освоение содержания учебного предмета «Физическая культура» предполагает, что студентов, освобожденных от занятий физическими упражнениями, практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться. Студенты, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты. Темой реферата, например, может быть: «Использование индивидуальной двигательной активности и основных валеологических факторов для профилактики и укрепления здоровья» (при том или ином заболевании).

Все контрольные нормативы по физической культуре студенты сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)¹.

Изучение общеобразовательной учебного предмета «Физическая культура» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный предмет «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебный предмет «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

В учебных планах ОПОП СПО предмет «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально оздоровительных 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;
- осознание приоритетной ценности личности человека; уважать собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
- соблюдать и пропагандировать правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждать либо преодолевать зависимости от алкоголя, табака,

психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Умение сохранять психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

- умение принимать семейные ценности, быть готовым к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

• **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, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики 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 физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;
- положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Теоретическая часть

Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО

Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек.

Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура». Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями.

1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность.

Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и здоровье. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание.

Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств.

3. 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.

4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Средства физической культуры в регулировании работоспособности.

Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов профессиональных образовательных организаций. Динамика работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния студентов в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации.

Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.

5. 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. Спортграмма и профессиограмма.

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 1' 00 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.

2. 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.

3. Гимнастика

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

Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.

4. Спортивные игры

Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности.

Из перечисленных спортивных игр профессиональная образовательная организация выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, которые в большей степени направлены на предупреждение и профилактику профзаболеваний, отвечают климатическим условиям региона.

Волейбол

Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и 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.

Футбол (для юношей)

Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.

5. Виды спорта по выбору

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.

Спортивная аэробика

Занятия спортивной аэробикой совершенствуют чувство темпа, ритма, координацию движений, гибкость, силу, выносливость.

Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов. Обязательные элементы: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа (четырёхкратное непрерывное исполнение). Дополнительные элементы: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток, шпагаты, сальто.

Техника безопасности при занятии спортивной аэробикой.

При заинтересованности обучающихся, наличии соответствующих условий и специалиста в образовательном учреждении могут проводиться также занятия по гидроаэробике, стретчинговой гимнастике, гимнастической методике хатхайоги, ушу, а также динамические комплексы упражнений, пауэрлифтинг, армрестлинг, бейсбол.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательного учебного предмета «Физическая культура» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) вне зависимости от профиля профессионального образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по профессиям СПО — 171 час, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся 171 час; внеаудиторная самостоятельная работа студентов не предусмотрена ФГОС СПО.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Вид учебной работы	Количество часов
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Профессии СПО
Теоретическая часть	10
Введение. Физическая культура в общекультурной 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	2

культуры в регулировании работоспособности	
Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	2
Практическая часть	161
<i>Учебно-методические занятия</i>	8
<i>Учебно-тренировочные занятия</i>	153
Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	36
Лыжная подготовка	14
Гимнастика	20
Спортивные игры (по выбору)	47

Виды спорта по выбору	36
Итого	171
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
ТЕОРИТИЧЕСКАЯ 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 развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Внесение коррекций в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля

3. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможностям, здоровью и физической подготовленности. Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии. Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Овладение методами повышения эффективности производственного и учебного труда; освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности
4. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	Обоснование социально-экономической необходимости специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний. Умение использовать на практике результаты компьютерного тестирования состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования
ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	
<i>Учебно-методические занятия</i>	Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье. Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний. Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями. Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем. Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером. Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности

<i>Учебно-тренировочные занятия</i>	
1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4' 100 м, 4' 400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши). Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра; сдача контрольных нормативов
2. Лыжная подготовка	Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Сдача на оценку техники лыжных ходов. Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: распределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Знание правил соревнований, техники безопасности при занятиях лыжным спортом. Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях
3. Гимнастика	Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения. Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики

4. Спортивные игры	Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения. Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений. Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности. Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации
Виды спорта по выбору	Умение составлять и выполнять индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Составление, освоение и выполнение в группе комплекса упражнений из 26—30 движений
1. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах	Знание и умение грамотно использовать современные методики дыхательной гимнастики. Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья. Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнастикой. Заполнение дневника самоконтроля
2. Спортивная аэробика	Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике). Умение оказать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Все помещения, объекты физической культуры и спорта, места для занятий физической подготовкой, которые необходимы для реализации учебного предмета «Физическая культура», должны быть оснащены соответствующим оборудованием и инвентарем в зависимости от изучаемых разделов программы и видов спорта. Все объекты, которые используются при проведении занятий по физической культуре, должны отвечать действующим санитарным и противопожарным нормам. Оборудование и инвентарь спортивного зала:

- стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брус, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;
 - кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола и др.
- Открытый стадион широкого профиля:
- стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель

расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, упор для ног, для метания ядра, ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

В зависимости от возможностей, которыми располагают профессиональные образовательные организации, для реализации учебного предмета «Физическая культура» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования могут быть использованы:

- тренажерный зал;
- плавательный бассейн;
- лыжная база с лыжехранилищем;
- специализированные спортивные залы (зал спортивных игр, гимнастики, хореографии, единоборств и др.);
- открытые спортивные площадки для занятий: баскетболом; бадминтоном, волейболом, теннисом, мини-футболом, хоккеем;
- футбольное поле с замкнутой беговой дорожкой, секторами для прыжков и метаний.

В зависимости от возможностей материально-технической базы и наличия кадрового потенциала перечень учебно-спортивного оборудования и инвентаря может быть дополнен.

Для проведения учебно-методических занятий целесообразно использовать комплект мультимедийного и коммуникационного оборудования: электронные носители, компьютеры для аудиторной и внеаудиторной работы.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

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

Барчуков И.С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / под общ. ред. Г.В.Барчуковой. — М., 2011.

Гамидова С.К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. — Смоленск, 2012.

Для преподавателей

Федеральный закон «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 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 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"

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и наука 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 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).

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.

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.goupr32441.narod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка»). Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации

**ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОЦЕНКИ И УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ
ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

№ п /п	Физические способности	Контроль ные упражнения (тест)	Возр аст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м, с	16 17	4,4 и выше 4,3	5,1- 4,8	5,2 и ниже 5,2	4,8 и выше 4,8	5,9 - 5,3	6,1 и ниже 6,1
2	Координационн ые	Челночный бег 3 *10 м, с	16 17	7,3 и выше 7,2	8,0- 7,7 7,9- 7,5	8,2 и ниже 8,1	8,4 и выше 8,4	9,3- 8,7 9,3- 8,7	9,7 и ниже 9,6
3	Скоростно- силовые	Прыжки в длину с места, см	16 17	230 и выше 240	195- 210 205- 220	180 и ниже 190	21 0 и выше 210	170- 190 170- 190	160 и ниже 160
4	Выносливость	6- минутный бег, м	16 17	150 0 и выше 150 0	1300 -1400 1300 -1400	110 0 и ниже 110 0	13 00 и выше 1300	1050- 1200 1050- 1200	900 и ниже 900

5	Гибкость	Наклоны вперед из положения стоя, см	16 17	15 и выше 15	9-12 9-12	5 и ниже 5	20 и выше 20	12-14 12-14	7 и ниже 7
6	Силовые	Подтягива ние6 на высокой перекладине из виса, кол- во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, кол-во раз (девушки)	16 17	11 и выше 11	8-9 9-10	4 и ниже 4	18 и выше 18	13-15 13-15	6 и ниже 6

**Оценка уровня физической подготовленности юношей основного и
подготовительного учебного отделения**

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3 000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
6. Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест — челночный бег 3 × 10 м (с)	7,3	8,0	8,3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

Оценка уровня физической подготовленности девушек основного и
подготовительного учебного отделения

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2 000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Бег на лыжах 3 км (мин, с)	19,00	21,00	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
5. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6. Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
7. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	8,4	9,3	9,7
8. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
9. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

Требования к результатам обучения студентов специального учебного отделения

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- Овладеть элементами техники движений: релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании.
- Уметь составлять комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
- Овладеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов.
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкура, кроссовой и лыжной подготовки).
- Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Уметь определять индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
- Уметь выполнять упражнения:
 - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);
 - подтягивание на перекладине (юноши);
 - поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
 - прыжки в длину с места;
 - бег 100 м;
 - бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени);
 - тест Купера — 12-минутное передвижение;
 - плавание — 50 м (без учета времени);
 - бег на лыжах: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени).

ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «О Б Ж », в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259).

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессиям СПО

43.01.09 «Повар , кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной программы: общеобразовательный цикл общих учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО технического и естественно научного профилей, уровень изучения – базовый.

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

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.

В современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение состояния здоровья каждого человека. Здоровье становится приоритетной социальной ценностью. В связи с этим исключительную важность приобретает высокая профессиональная подготовка специалистов различного профиля к принятию решений и действиям по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ЧС), а при их возникновении — к проведению соответствующих мероприятий по ликвидации их негативных последствий, и прежде всего к оказанию первой помощи пострадавшим.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской

и других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данная дисциплина является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности.

Основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола.

Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний». В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, основных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержании в семье духовности, комфортного психологического климата.

В программе имеется рабочий тематический план для организации образовательного процесса при изучении учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» — совместное обучение юношей и девушек и тематический план проведения учебных сборов для юношей.

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

• **личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

• **метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в

повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• **предметных:**

- 1) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;
- 2) сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;
- 3) сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;

- 4) знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;
- 5) владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;
- 6) знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;
- 7) сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;
- 8) знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;
- 9) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;
- 10) сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;
- 11) знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;
- 12) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.

- Требования к предметным результатам освоения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья базового курса "Основы безопасности жизнедеятельности" определяются с учетом особенностей их психофизического развития, состояния здоровья, особых образовательных потребностей.
- 12. Требования Стандарта к результатам освоения основной образовательной программы определяют содержательно-критериальную и нормативную основу оценки результатов освоения обучающимися основной образовательной программы, деятельности педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» осуществляется в таких формах организации учебных занятий, как: уроки (комбинированные; проверки знаний, умений и навыков), уроки-лекции (вводные, обобщающие), практические занятия (в форме семинаров, практикумов), самостоятельная работа, консультации. Реализация системно-деятельностного подхода предполагает организацию активной учебно-познавательной деятельности обучающихся с использованием интерактивных форм и методов. Неотъемлемой частью образовательного процесса являются практико-ориентированные задания, проектная деятельность студентов, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов.

Учебный процесс на уроках «Основы безопасности жизнедеятельности» организован таким образом, что практически все обучающиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность обучающихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности.

Основные интерактивные формы проведения учебных занятий: творческие задания; работа в малых группах; дискуссия; обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры); изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция-пресс-конференция, мини-лекция); эвристическая беседа; разработка проекта (метод проектов); метод кейсов (решение ситуационных упражнений и задач как разновидности метода кейсов).

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. 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).

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа:

Самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов	Максимальная учебная нагрузка (часы)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся	
		Всего часов	В т.ч. практические занятия, лабораторные работы (часы)
Введение	2	2	
Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	15	15	2
Государственная система обеспечения безопасности населения	18	18	4
Основы обороны государства	18	18	2
Основы медицинских знаний	18	18	2
Дифференцированный зачет	1	1	
Всего	72	72	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>			

В настоящее время Вооруженные Силы Российской Федерации комплектуются, в том числе, и на контрактной основе, и профессия военного становится престижной как для граждан мужского, так и женского пола, в связи с этим в программу включен вариант примерного тематического плана, предусматривающий совместное обучение юношей и девушек.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Введение	Содержание учебного материала: 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	2/1
Тема 1.1. Актуальность изучения дисциплины ОБЖ	Содержание учебного материала: 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.	1
Тема 1.2. Культура безопасности жизнедеятельности	Содержание учебного материала: Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий СПО	1
	Виды учебной деятельности Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности. Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по сохранению биосферы и ее защите	
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	Содержание учебного материала: 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. 1.2. 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.	15/8

	1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов. 1.4. 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. 1.5. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения. 1.6. 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. 1.7. 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.	
Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала: Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.	1
Тема 1.2 Факторы, способствующие укреплению здоровья	Содержание учебного материала: 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.	2
Тема 1.3 Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека	Содержание учебного материала: Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.	1

Тема 1.4 Вредные привычки и их профилактика	Содержание учебного материала: 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, сердечнососудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.	3
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад по темам: Можно ли побороть вредные привычки? 1. Алкоголь – причина многих бед. 2. Вредные привычки в моей семье	2
Тема 1.5. Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения.	Содержание учебного материала: Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	1
	Практические занятия Практическое занятие №1 Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.	2
	Практическое занятие №2 Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	2
Тема 1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества	Содержание учебного материала: 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.	1
Тема 1.7 Правовые основы взаимоотношения полов	Содержание учебного материала: 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».	2

	Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.	
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения	Содержание учебного материала: 1.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. 1.2. 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.). 1.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций. 1.4. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций. 1.5. 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. 1.6. 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. 1.7. 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. 1.8. 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. 1.9. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий. 1.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный	18/9

	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.	
Тема 2.1 Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	Содержание учебного материала: Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	1
Тема 2.2 Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.	Содержание учебного материала: 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. Оработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).	1
	Практическое занятие №3 Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.	1
	Практическое занятие №4 Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.	1
Тема 2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)	Содержание учебного материала: Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	1
Тема 2.4 Гражданская оборона	Содержание учебного материала:	1

	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.	
Тема 2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы.	Содержание учебного материала: 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	2
	Практические занятия Практическое занятие № 5 Изучение первичных средств пожаротушения.	1
Тема 2.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	Содержание учебного материала: 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.	1
	Практическое занятие № 6 Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.	2
Тема 2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций.	Содержание учебного материала: 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.	1
Тема 2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала: 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.	1
Тема 2.9. Правила безопасного поведения при угрозе	Содержание учебного материала: Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника.	2

террористического акта, захвате в качестве заложника.	Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий. Характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника.	
Тема 2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России	Содержание учебного материала: 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.	2
Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность	Содержание учебного материала: 1.1. 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 XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. 1.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение. 1.3. 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. 1.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки	18/9

	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. 1.5. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части. 1.6. 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. 1.7. Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы. 1.8. 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. 1.9. 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, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права. 1.10. 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. 1.11. 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. 1.12. 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.	
Тема 3.1. История создания Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала: История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации по темам: 1. Вооруженные силы Московского государства в XIV—XV веках. 2. Военная реформа Ивана Грозного I. 3. Военные реформы в России во второй половине XIX века 4. Создание советских Вооруженных Сил.	3
Тема 3.2.	Содержание учебного материала:	2

Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации	Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение.	
Тема 3.3. Воинская обязанность	Содержание учебного материала: 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.	1
Тема 3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе.	Содержание учебного материала: 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.	1
Тема 3.5. Призыв на военную службу	Содержание учебного материала: Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.	1
Тема 3.6. Прохождение военной службы по контракту	Содержание учебного материала: 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.	1
Тема 3.7. Альтернативная гражданская служба.	Содержание учебного материала: Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.	1

Тема 3.8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества	Содержание учебного материала: 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 призванного. 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.	2
	Практические занятия Практическое занятие №7 Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.	1
Тема 3.9. Воинская дисциплина и ответственность	Содержание учебного материала: Воинская дисциплина и ответственность. Характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.	1
Тема 3.10. Как стать офицером Российской армии.	Содержание учебного материала: 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.	1
Тема 3.11. Боевые традиции Вооруженных Сил России.	Содержание учебного материала: 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.	2

	Практические занятия Практическое занятие № 8 Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.	1
Тема 3.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.	Содержание учебного материала: 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.	1
Раздел 4 Основы медицинских знаний	Содержание учебного материала: 1.1. 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». 1.2. 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. 1.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза. 1.4. 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. 1.5. 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. 1.6. Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений. 1.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей. 1.8. Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление. 1.9. Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии	18/9

	кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания. 1.10. 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. 1.11. 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 патрона- жей. Особенности питания и образа жизни беременной женщины. 1.12. 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.	
Тема 4.1. Понятие первой помощи	Содержание учебного материала: Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».	1
Тема 4.2. Понятие травм и их виды.	Содержание учебного материала: 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.	1
Тема 4.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания	Содержание учебного материала: Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.	1
Тема 4.4. Понятие и виды кровотечений	Содержание учебного материала: 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.	2

	Практические занятия Практическое занятие №9 Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.	1
Тема 4.5. Первая помощь при ожогах.	Содержание учебного материала: 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.	1
Тема 4.6. Первая помощь при воздействии низких температур	Содержание учебного материала: Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.	1
Тема 4.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути	Содержание учебного материала: Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.	1
	Виды учебной деятельности обучающихся: Идентификация основных признаков попадания инородных тел в верхние дыхательные пути. Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях.	
	Самостоятельная работа обучающихся В дыхательных путях инородное тело: что делать? - сообщение.	1
Тема 4.8. Первая помощь при отравлениях.	Содержание учебного материала: Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.	1
Тема 4.9. Первая помощь при отсутствии сознания	Содержание учебного материала: 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.	1
	Практические занятия Практическое занятие №10 Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания	1
Тема 4.10. Основные инфекционные болезни,	Содержание учебного материала: 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.	2

их классификация и профилактика		
Тема 4.11. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка	Содержание учебного материала: 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.	2
Тема 4.12. Основы ухода за младенцем.	Содержание учебного материала: Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.	2
	Дифференцированный зачет	1
ИТОГО		72

¹ Инструкция 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 (приложение № 5, п. 44).

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.
- 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.
- 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.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
« Основы Безопасности жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя.
- рабочие места учащихся.
- комплект учебно-наглядных пособий; стенды, плакаты.

Технические средства обучения:

Технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийный проектор, экран, принтер, макет автомата АК-74, противогаз ГП-5, мины, фугасы, носилки.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

1. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 кл.: учебник для общеобразовательных учреждений/ М.П.Фролов, Е.Н.Литвинов, А.Т.Смирнов и др.; под ред.Ю.Л.Воробьева -М.; АСТ:Астрель,2005.
2. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 кл.: учебник для общеобразовательных учреждений/ М.П.Фролов, Е.Н.Литвинов, А.Т.Смирнов и др.; под ред.Ю.Л.Воробьева -М.; АСТ:Астрель,2005.

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

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».

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. 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. — N 48. — 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 Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 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 профессионального образования, осваиваемой профессии ППКРС или специальности ПССЗ.объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизне-деятельности» обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по основам безопасности жизнедеятельности, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам).

Интернет-ресурсы:

www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).

www.mvd.ru (сайт МВД РФ).
www.mil.ru (сайт Минобороны).
www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ).
www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека).
www.globalteka.ru/index.html (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).
www.school.edu.ru/default.asp (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
www.ru/book (Электронная библиотечная система).
www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).
www.monino.ru (Музей Военно-Воздушных Сил).
www.simvolika.rsl.ru (Государственные символы России. История и реальность).
www.militera.lib.ru (Военная литература).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения: практических занятий, тестирования, устного или письменного опроса, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты освоения учебной дисциплины	Критерии и показатели оценки освоения учебной дисциплины	Формы контроля и оценки
1	2	3
предметных: 1) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; 2) сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; 3) сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; 4) знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; 5) владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;	Умение: – владение способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; – пользование средствами индивидуальной и коллективной защиты; – оценивание уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе; – использование приобретенные знания и умения в практической деятельности и	Устный, письменный опрос. Практическая работа, тестирование. Выполнение сообщений и докладов по заданным темам. Итоговая аттестация – дифференцированный зачет

6) знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; 7) сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; 8) знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; 9) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; 10) сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; 11) знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; 12) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности. Требования к предметным результатам освоения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья базового курса "Основы безопасности жизнедеятельности"	повседневной жизни: – для ведения здорового образа жизни; – оказания первой медицинской помощи; – развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы; – вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.	

определяются с учетом особенностей их психофизического развития, состояния здоровья, особых образовательных потребностей. 12. Требования Стандарта к результатам освоения основной образовательной программы определяют содержательно-критериальную и нормативную основу оценки результатов освоения обучающимися основной образовательной программы, деятельности педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность.		
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;	Показатели оценки индивидуального проекта и его защиты определены Положением об индивидуальном проекте	Оценка осуществляется по особой процедуре, прописанной в Положении об индивидуальном проекте

– формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения; – развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях; – освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; - приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; – формирование установки на здоровый образ жизни; – развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;		
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;	Показатели оценки определены локальным актом	Оценка осуществляется по особой процедуре, прописанной в локальном акте

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности. Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по сохранению биосферы и ее защите
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения	Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни. Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха. Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя. Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам. Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения. Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека. Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья
2. Государственная система обеспечения безопасности населения	Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения. Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС. Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС. Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС); объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; раскрытие возможностей современных средств оповещения населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности
3. Основы обороны государства и воинская обязанность	Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России.

	Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы. Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества. Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки. Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести
4. Основы медицинских знаний	Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях. Характеристика основных признаков жизни. Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара. Определение основных средств планирования семьи. Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АСТРОНОМИЯ»

Астрономия — наука, изучающая строение и развитие космических тел, их систем и всей Вселенной. Методы астрономических исследований очень разнообразны. Одни из них применяются при определении положения космических тел на небесной сфере, другие — при изучении их движения, третьи — при исследовании характеристик космических тел различными методами и, соответственно, с помощью различных инструментов ведутся наблюдения Солнца, туманностей, планет, метеоров, искусственных спутников Земли. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Астрономия» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, основывается на знаниях обучающихся, полученных при изучении физики, химии, географии, математики в основной школе. Важную роль в освоении содержания программы играют собственные наблюдения обучающихся. Специфика планирования и организации этих наблюдений определяется двумя обстоятельствами. Во-первых, они (за исключением наблюдений Солнца) должны проводиться в вечернее или ночное время. Во-вторых, объекты, природа которых изучается на том или ином занятии, могут быть в это время недоступны для наблюдений. При планировании наблюдений этих объектов, в особенности планет, необходимо учитывать условия их видимости. При невозможности проведения собственных наблюдений за небесными телами их можно заменить на практические задания с использованием современных информационно-коммуникационных технологий, в частности картографических сервисов (Google Maps и др.). При отборе содержания учебной дисциплины «Астрономия» использован междисциплинарный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования единой целостной естественно научной картины мира, определяющей формирование научного мировоззрения, востребованные в жизни и в практической деятельности. В целом учебная дисциплина «Астрономия», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и научные методы познания, не только позволяет сформировать у обучающихся целостную картину мира, но и пробуждает у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение использовать методологию научного познания для изучения окружающего мира. В процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) подведение результатов обучения по учебной дисциплине «Астрономия» осуществляется в рамках промежуточной аттестации.

МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Дисциплина «Астрономия» входит в состав предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС). В учебном плане ППКР место учебной дисциплины «Астрономия» в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, обязательных

для освоения вне зависимости от профиля профессионального образования, получаемой профессии.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной науки
- умение использовать достижения современной науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических 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:

- формирование представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между астрономическими физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- формирование умения решать задачи;
- формирование умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

-формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Астрономия, ее связь с другими науками. Роль астрономии в развитии цивилизации. Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования.

Наземные и космические телескопы, принцип их работы.

Всеволновая астрономия: электромагнитное излучение как источник информации о небесных телах. Практическое применение астрономических исследований.

История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю. А. Гагарина. Достижения современной космонавтики.

1. История развития астрономии

Астрономия Аристотеля как «наиболее физическая из математических наук». Космология Аристотеля. Гиппарх Никейский: первые математические теории видимого движения Солнца и Луны и теории затмений. Птолемей (астрономия как «математическое изучение неба»). Создание первой универсальной математической модели мира на основе принципа геоцентризма.

Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года). Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей).

Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы: виды, характеристики, назначение).

Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса).

Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса).

Демонстрация

Карта звездного неба.

Практическое занятие

С помощью картографического сервиса (Google Maps и др.) посетить раздел «Космос» и описать новые достижения в этой области.

<https://hi-news.ru/tag/kosmos>

2. Устройство Солнечной системы

Система «Земля — Луна» (основные движения Земли, форма Земли, Луна — спутник Земли, солнечные и лунные затмения). Природа Луны (физические условия на Луне, поверхность Луны, лунные породы).

Планеты земной группы (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика атмосферы, поверхности).

Планеты-гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца).

Астероиды и метеориты. Закономерность в расстояниях планет от Солнца. Орбиты астероидов. Два пояса астероидов: Главный пояс (между орбитами Марса и Юпитера) и

пояс Койпера (за пределами орбиты Нептуна; Плутон — один из крупнейших астероидов этого пояса). Физические характеристики астероидов. Метеориты.

Кометы и метеоры (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет, метеоры и болиды, метеорные потоки). Понятие об астероидно-кометной опасности.

Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет. Новые научные исследования Солнечной системы.

Демонстрация

Видеоролик «Луна» <https://www.youtube.com/watch?v=gV8eT2DtP1I>

Google Maps посещение планеты Солнечной системы

<https://hi-news.ru/eto-interesno/v-google-maps-teper-mozhno-posetit-planety-solnechnoj-sistemy.html>

Практическое занятие

Используя сервис Google Maps, посетить:

- 1) одну из планет Солнечной системы и описать ее особенности;
- 2) международную космическую станцию и описать ее устройство и назначение.

3. Строение и эволюция Вселенной

Расстояние до звезд (определение расстояний по годичным параллаксам, видимые и абсолютные звездные величины). Пространственные скорости звезд (собственные движения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевых скоростей звезд).

Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости, радиусы, массы, средние плотности). Связь между физическими характеристиками звезд (диаграмма «спектр — светимость», соотношение «масса — светимость», вращение звезд различных спектральных классов).

Двойные звезды (оптические и физические двойные звезды, определенных масс звезды из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд).

Открытие экзопланет — планет, движущихся вокруг звезд. Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые).

Наша Галактика (состав — звезды и звездные скопления, туманности, межзвездный газ, космические лучи и магнитные поля). Строение Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней. Сверхмассивная черная дыра в центре Галактики. Радиоизлучение Галактики. Загадочные гамма-всплески. Другие галактики (открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик; многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары и сверхмассивные черные дыры в ядрах галактик).

Метагалактика (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной, расширение Метагалактики, гипотеза «горячей Вселенной», космологические модели Вселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики). Происхождение и эволюция звезд. Возраст галактик и звезд.

Происхождение планет (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основные закономерности в Солнечной системе, первые космогонические гипотезы, современные представления о происхождении планет).

Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций).

Практическое занятие

Решение проблемных заданий, кейсов.

Экскурсии, в том числе интерактивные (в планетарий, Музей космонавтики и др.):

1. Живая планета.
2. Постигание космоса.
3. Самое интересное о метеоритах.
4. Обзорная экскурсия по интерактивному музею «Лунариум».
5. Теория и практика космического полета на тренажере «Союз — ТМА».

Ссылки:

[http://www. planetarium-moscow. ru/world-of-astronomy/astronomical-news/](http://www.planetarium-moscow.ru/world-of-astronomy/astronomical-news/)
[http://www. kosmo-museum. ru/static_pages/interaktiv](http://www.kosmo-museum.ru/static_pages/interaktiv)

Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

1. Астрономия — древнейшая из наук.
2. Современные обсерватории.
3. Об истории возникновения названий созвездий и звезд.
4. История календаря.
5. Хранение и передача точного времени.
6. История происхождения названий ярчайших объектов неба.
7. Прецессия земной оси и изменение координат светил с течением времени.
8. Системы координат в астрономии и границы их применимости.
9. Античные представления философов о строении мира.
10. Точки Лагранжа.
11. Современные методы геодезических измерений.
12. История открытия Плутона и Нептуна.
13. Конструктивные особенности советских и американских космических аппаратов.
14. Полеты АМС к планетам Солнечной системы.
15. Проекты по добыче полезных ископаемых на Луне.
16. Самые высокие горы планет земной группы.

17. Современные исследования планет земной группы АМС.
18. Парниковый эффект: польза или вред?
19. Полярные сияния.
20. Самая тяжелая и яркая звезда во Вселенной.
21. Экзопланеты.
22. Правда и вымысел: белые и серые дыры.
23. История открытия и изучения черных дыр.
24. Идеи множественности миров в работах Дж. Бруно.
25. Идеи существования внеземного разума в работах философов-космистов.
26. Проблема внеземного разума в научно-фантастической литературе.
27. Методы поиска экзопланет.
28. История радиопосланий землян другим цивилизациям.
29. История поиска радиосигналов разумных цивилизаций.
30. Методы теоретической оценки возможности обнаружения внеземных цивилизаций на современном этапе развития землян.
31. Проекты переселения на другие планеты: фантазия или осуществимая реальность.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка обучающихся вне зависимости от профиля профессионального образования, получаемой профессии или специальности составляет 54 часа. Из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 36 часов, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 18 часов.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Вид учебной работы	Количество часов
Аудиторные занятия. Содержание обучения	
Введение	3
1. История развития астрономии	3
2. Устройство Солнечной системы	20
3. Строение и эволюция Вселенной	10
Итого	36
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовка выступлений по заданным темам, докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего	54

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержания обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Познакомиться с предметом изучения астрономии. Определить роль астрономии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Определить значение астрономии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования
ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ АСТРОНОМИИ	
Астрономия в древности (Аристотель, Гиппарх Никейский и Птолемей)	Познакомиться с представлениями о Вселенной древних ученых. Определить место и значение древней астрономии в эволюции взглядов на Вселенную
Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года)	Использовать карту звездного неба для нахождения координат светила. Приводить примеры практического использования карты звездного неба
Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей)	Познакомиться с историей создания различных календарей. Определить роль и значение летоисчисления для жизни и деятельности человека. Определить значение использования календарей при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования
Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы)	Познакомиться с инструментами оптической (наблюдательной) астрономии. Определить роль наблюдательной астрономии в эволюции взглядов на Вселенную. Определить взаимосвязь развития цивилизации и инструментов наблюдения. Определить значение наблюдений при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования
Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса)	Познакомиться с историей космонавтики и проблемами освоения космоса. Определить значение освоения ближнего космоса для развития человеческой цивилизации и экономического развития России. Определить значение знаний об освоении ближнего космоса для профессий и специальностей среднего профессионального образования
Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса)	Познакомиться с проблемами освоения дальнего космоса. Определить значение освоения дальнего космоса для развития человеческой цивилизации и экономического развития России. Определить значение знаний об освоении дальнего космоса для профессий и специальностей среднего профессионального образования
УСТРОЙСТВО СОЛНЕЧНОЙ СИСТЕМЫ	

Происхождение Солнечной системы	Познакомиться с различными теориями происхождения Солнечной системы. Определить значение знаний о происхождении Солнечной системы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Видимое движение планет (видимое движение и конфигурации планет)	Познакомиться с понятиями «конфигурация планет», «синодический период», «сидерический период», «конфигурации планет и условия их видимости». Научиться проводить вычисления для определения синодического и сидерического (звездного) периодов обращения планет. Определить значение знаний о конфигурации планет для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Система Земля - Луна	Познакомиться с системой Земля — Луна (двойная планета). Определить значение исследований Луны космическими аппаратами. Определить значение пилотируемых космических экспедиций на Луну. Определить значение знаний о системе Земля — Луна для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Природа Луны	Познакомиться с физической природой Луны, строением лунной поверхности, физическими условиями на Луне. Определить значение знаний о природе Луны для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о природе Луны для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Планеты земной группы	Познакомиться с планетами земной группы. Определить значение знаний о планетах земной группы для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о планетах земной группы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Планеты-гиганты	Познакомиться с планетами-гигантами. Определить значение знаний о планетах-гигантах для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о планетах-гигантах для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Малые тела Солнечной системы (астероиды, метеориты, кометы, малые планеты)	Познакомиться с малыми телами Солнечной системы. Определить значение знаний о малых телах Солнечной системы для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о малых телах Солнечной системы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Общие сведения о Солнце	Познакомиться с общими сведениями о Солнце. Определить значение знаний о Солнце для развития человеческой цивилизации. Определить значение знаний о Солнце для

	освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Солнце и жизнь Земли	Изучить взаимосвязь существования жизни на Земле и Солнца. Определить значение знаний о Солнце для существования жизни на Земле. Определить значение знаний изучения Солнца как источника жизни на Земле для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Небесная механика (законы Кеплера, открытие планет)	Изучить законы Кеплера. Определить значение законов Кеплера для изучения небесных тел и Вселенной. Определить значение законов Кеплера для открытия новых планет
Исследование Солнечной системы (межпланетные экспедиции, космические миссии и межпланетные космические аппараты)	Познакомиться с исследованиями Солнечной системы. Определить значение межпланетных экспедиций для развития человеческой цивилизации. Определить значение современных знаний о межпланетных экспедициях для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
СТРОЕНИЕ И ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ	
Расстояние до звезд	Изучить методы определения расстояний до звезд. Определить значение знаний об определении расстояний до звезд для изучения Вселенной. Определить значение знаний об определении расстояний до звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Физическая природа звезд	Познакомиться с физической природой звезд. Определить значение знаний о физической природе звезд для человека. Определить значение современных знаний о физической природе звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Виды звезд	Познакомиться с видами звезд. Изучить особенности спектральных классов звезд. Определить значение современных астрономических открытий для человека. Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Звездные системы. Экзопланеты	Познакомиться со звездными системами и экзопланетами. Определить значение современных астрономических знаний о звездных системах и экзопланетах для человека. Определить значение этих знаний для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Наша Галактика — Млечный путь, галактический год	Познакомиться с представлениями и научными изысканиями о нашей Галактике, с понятием

	«галактический год». Определить значение современных знаний о нашей Галактике для жизни и деятельности человека. Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Другие галактики	Познакомиться с различными галактиками и их особенностями. Определить значение знаний о других галактиках для развития науки и человека. Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Происхождение галактик	Познакомиться с различными гипотезами и учениями о происхождении галактик. Определить значение современных астрономических знаний о происхождении галактик для человека. Определить значение современных знаний о происхождении галактик для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Эволюция галактик и звезд	Познакомиться с эволюцией галактик и звезд. Определить значение знаний об эволюции галактик и звезд для человека. Определить значение современных знаний об эволюции галактик и звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Жизнь и разум во Вселенной	Познакомиться с различными гипотезами о существовании жизни и разума во Вселенной. Определить значение изучения проблем существования жизни и разума во Вселенной для развития человеческой цивилизации. Определить значение современных знаний о жизни и разуме во Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Вселенная сегодня: астрономические открытия	Познакомиться с достижениями современной астрономической науки. Определить значение современных астрономических открытий для человека. Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АСТРОНОМИЯ»

Освоение программы учебной дисциплины «Астрономия» происходит в учебном кабинете «Физика», в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарных правил и норм (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по астрономии, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Астрономия» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-астрономов, модели и др.);
- средства информационно-коммуникационных технологий;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Астрономия», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, словарями, научной и научно-популярной литературой и т.п. по разным вопросам изучения астрономии, в том числе видеоматериалами, рассказывающими о достижениях современной астрономической науки.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Астрономия» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в системе Интернет (электронные книги, практикумы, тесты и др.).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

Учебники

Воронцов-Вельяминов Б.А. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс : учебник для общеобразоват. организаций / Б.А. Воронцов-Вельяминов, Е.К. Страут. — М. : Дрофа, 2017.

Левитан Е.П. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс. : учебник для общеобразоват. организаций / Е.П. Левитан. — М. : Просвещение, 2018.

Астрономия : учебник для проф. образоват. организаций / [Е.В. Алексеева, П.М. Скворцов, Т.С. Фещенко, Л.А. Шестакова], под ред. Т.С. Фещенко. — М. : Издательский центр «Академия», 2018.

Чаругин В.М. Астрономия. Учебник для 10—11 классов / В.М. Чаругин. — М. : Просвещение, 2018.

Учебные и справочные пособия

Куликовский П.Г. Справочник любителя астрономии / П.Г. Куликовский. — М. : Либроком, 2013.

Школьный астрономический календарь. Пособие для любителей астрономии / Московский планетарий — М., (на текущий учебный год).

Для внеаудиторной самостоятельной работы

«Астрономия — это здорово!» <http://menobr.ru/files/astronom2.pptx>

<http://menobr.ru/files/blank.pdf>.

«Знаешь ли ты астрономию?» <http://menobr.ru/files/astronom1.pptx>

Для преподавателей

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в текущей редакции).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изм. и доп. от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.).

Приказ Минобрнауки России «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» от 29 июня 2017 г. № 613.

Письмо Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08.

Информационно-методическое письмо об актуальных вопросах модернизации среднего профессионального образования на 2017/2018 г. — <http://www.firo.ru/>

Горелик Г.Е. Новые слова науки — от маятника Галилея до квантовой гравитации. — Библиотечка «Квант», вып.127. Приложение к журналу «Квант», № 3/2013. — М. : Изд-во МЦНМО, 2017.

Кунаш М.А. Астрономия 11 класс. Методическое пособие к учебнику Б.А. Воронцова-Вельяминова, Е.К. Страута / М.А. Кунаш — М. : Дрофа, 2018.

Кунаш М.А. Астрономия. 11 класс. Технологические карты уроков по учебнику Б.А. Воронцова-Вельяминова, Е.К. Страута / М.А. Кунаш — Ростов н/Д : Учитель, 2018.

Левитан Е.П. Методическое пособие по использованию таблиц — file:///G:/Астрономия/astronomiya_tablicy_metodika.pdf

Сурдин В.Г. Галактики / В.Г. Сурдин. — М. : Физматлит, 2013.
Сурдин В.Г. Разведка далеких планет / В.Г. Сурдин. — М. : Физматлит, 2013.
Сурдин В.Г. Астрономические задачи с решениями / В.Г. Сурдин. —
Издательство ЛКИ, 2017.

Интернет-ресурсы

Астрономическое общество. [Электронный ресурс] — Режим доступа:
<http://www.sai.msu.ru/EAAS>
Гомулина Н.Н. Открытая астрономия / под ред. В.Г. Сурдина. [Электронный
ресурс] — Режим доступа: <http://www.college.ru/astronomy/course/content/index.htm>
Государственный астрономический институт им. П.К. Штернберга МГУ. [Элек-
тронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.sai.msu.ru>
Институт земного магнетизма, ионосферы и распространения радиоволн им.
Н.В. Пушкова РАН. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.izmiran.ru>
Компетентностный подход в обучении астрономии по УМК В.М. Чаругина.
[Электронный ресурс] — Режим доступа:
<https://www.youtube.com/watch?v=TKNGOhR3w1s&feature=youtu.be>
Корпорация Российский учебник. Астрономия для учителей физики. Серия
вебинаров.
Часть 1. Преподавание астрономии как отдельного предмета. [Электронный
ресурс] — Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=YmE4YLAzB0>
Часть 2. Роль астрономии в достижении учащимися планируемых результатов
освоения основной образовательной программы СОО. [Электронный ресурс] —
Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=gClRXQ-qjaI>
Часть 3. Методические особенности реализации курса астрономии в урочной и
внеурочной деятельности в условиях введения ФГОС СОО. [Электронный ресурс] —
Режим доступа: https://www.youtube.com/watch?v=Eaw979Ow_c0
Новости космоса, астрономии и космонавтики. [Электронный ресурс] — Режим
доступа: <http://www.astronews.ru/>
Общероссийский астрономический портал. Астрономия РФ. [Электронный
ресурс] — Режим доступа: <http://xn--80aqldeblhj0l.xn--p1ai/>
Российская астрономическая сеть. [Электронный ресурс] — Режим доступа:
<http://www.astronet.ru>
Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия
Кругосвет». [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.krugosvet.ru>
Энциклопедия «Космонавтика». [Электронный ресурс] — Режим доступа:
<http://www.cosmoworld.ru/spaceencyclopedia>
<http://www.astro.websib.ru/>
<http://www.myastronomy.ru>
<http://class-fizika.narod.ru>
<https://sites.google.com/site/astronomlevitan/plakaty>
<http://earth-and-universe.narod.ru/index.html>
<http://catalog.prosv.ru/item/28633>
<http://www.planetarium-moscow.ru/>
<https://sites.google.com/site/auastro2/levitan>
<http://www.gomulina.orc.ru/>
<http://www.myastronomy.ru>

ОУП.09 Химия

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ХИМИЯ»

Химия - это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека.

Содержание общеобразовательного учебного предмета «Химия» направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент, производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций.

В процессе изучения химии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде. Они осваивают приемы грамотного, безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве.

При структурировании содержания общеобразовательного учебного предмета для профессиональных образовательных организаций, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учитывалась объективная реальность - небольшой объем часов, отпущенных на изучение химии и стремление максимально соответствовать идеям развивающего обучения. Поэтому теоретические вопросы максимально смещены к началу изучения дисциплины, с тем чтобы последующий фактический материал рассматривался на основе изученных теорий.

Реализация дедуктивного подхода к изучению химии способствует развитию таких логических операций мышления, как анализ и синтез, обобщение и конкретизация, сравнение и аналогия, систематизация и классификация и др.

Изучение химии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий.

При освоении профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования химия изучается на профильном уровне ФГОС среднего общего образования. В содержании учебной дисциплины для естественнонаучного профиля профессионально значимый компонент не выделен, так как все его содержание является профильно-ориентированным и носит профессионально значимый характер.

В процессе изучения химии теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными опытами и практическими занятиями. Значительное место отводится химическому эксперименту. Он открывает возможность формировать у обучающихся специальные предметные умения: работать с веществами, выполнять простые химические опыты, учить безопасному и экологически грамотному

обращению с веществами, материалами и процессами в быту и на производстве.

В процессе изучения химии важно формировать информационную компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

«Химия» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Химия» изучается в общеобразовательном цикле учебного ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Химия» - в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• Личностных:

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

- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех	ЛР 7

формах и видах деятельности.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13

• **метапредметных:**

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

• **предметных:**

- сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;
- владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации,

периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;

- сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;

- сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

- сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;

- владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

- сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;

- сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;

- сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);

- сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений;

- для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул.

ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Введение

Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Значение химии при освоении профессий СПО и специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

1. Органическая химия

1.1. Предмет органической химии.

Теория строения органических соединений

Предмет органической химии. Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе.

Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова. Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А.М.Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А. М. Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов.

Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь, s- и p-орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (ст- и п-связи). Понятие гибридизации. Различные типы гибридизации и форма атомных орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орбиталей и их расположение в пространстве в соответствии с минимумом энергии. Геометрия молекул веществ, образованных атомами углерода в различных состояниях гибридизации.

Классификация органических соединений. Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы.

Основы номенклатуры органических веществ. Тривиальные названия. Рациональная номенклатура как предшественница номенклатуры ГОРАС. Номенклатура ГОРАС: принципы образования названий, старшинство функциональных групп, их обозначение в префиксах и суффиксах названий органических веществ.

Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва.

Классификация ковалентных связей по электроотрицательности связанных атомов, способу перекрывания орбиталей, кратности, механизму образования. Связь природы химической связи с типом кристаллической решетки вещества и его физическими свойствами. Разрыв химической связи как процесс, обратный ее образованию. Гомолитический и гетеролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторным механизмами их образования. Понятие свободного радикала, нуклеофильной и электрофильной частицы.

Классификация реакций в органической химии. Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения (Ам, АЕ), элиминирования (Е), замещения (8К, 8М, 8Е), 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 CH_4 , C_2H_4 , C_2H_2 , C_6H_6 , CH_3OH - шаростержневые и объемные. Модели отталкивания гибридных орбиталей с помощью воздушных шаров.

Взаимодействие натрия с этанолом и отсутствие взаимодействия с диэтиловым эфиром.

Опыты, подтверждающие наличие функциональных групп у соединений различных классов.

Лабораторный опыт

Изготовление моделей молекул - представителей различных классов органических соединений.

Практические занятия.

Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении.

Обнаружение галогенов (проба Бейльштейна).

1.2. Предельные углеводороды

Гомологический ряд алканов. Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов.

Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе.

Химические свойства алканов. Реакции 8к-типа: галогенирование (работы Н. Н. Семенова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов.

Реакции дегидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов.

Применение и способы получения алканов. Области применения алканов. Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декар-бокситирование, 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.

1.3. 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 АЕ-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 углеводов по взаимному расположению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о п-электронной системе. Номенклатура диеновых углеводов. Особенности химических свойств сопряженных диенов как следствие их электронного строения. Реакции 1,4-присоединения. Полимеризация диенов. Способы получения диеновых углеводов: работы С.В.Лебедева, дегидрирование алканов.

Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере продуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных). Мономер, полимер, реакция полимеризации, степень полимеризации, структурное звено. Типы полимерных цепей: линейные, разветвленные, сшитые. Понятие о стереорегулярных полимерах. Полимеры термопластичные и термореактивные. Представление о пластмассах и эластомерах. Полиэтилен высокого и низкого давления, его свойства и применение. Катализаторы Циглера - Натта. Полипропилен, его применение и свойства. Галогенсодержащие полимеры: тефлон, поливинилхлорид. Каучуки натуральный и синтетические. Сополимеры (бутадиенстирольный каучук). Вулканизация каучука, резина и эбонит.

Демонстрации

Модели молекул структурных и пространственных изомеров алкенов и алкадиенов. Коллекция «Каучук и резина».

Деполимеризация каучука. Сгущение млечного сока каучуконосов (молочая, одуванчиков, фикуса).

Лабораторные опыты

Обнаружение непредельных соединений в керосине, скипидаре.

Ознакомление с образцами полиэтилена и полипропилена.

Распознавание образцов алканов и алкенов.

Практические занятия

Получение этилена дегидратацией этилового спирта.

Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия.

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

1.4. Ацетиленовые углеводороды

Гомологический ряд алкинов. Электронное и пространственное строение ацетилена и других алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводов. 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 углеводов. 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.

1.5. Ароматические углеводороды

Гомологический ряд аренов. Бензол как представитель аренов. Развитие представлений о строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Образование ароматической п-системы. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Номенклатура для дизамещенных производных бензола: орто-, мета-, пара-расположение заместителей. Физические свойства аренов.

Химические свойства аренов. Примеры реакций электрофильного замещения: галогенирования, алкилирования (катализаторы Фриделя - Крафтса), нитрования, сульфирования. Реакции гидрирования и присоединения хлора к бензолу. Особенности химических свойств гомологов бензола. Взаимное влияние атомов на примере гомологов аренов. Ориентация в реакциях электрофильного замещения. Ориентанты I и II рода.

Применение и получение аренов. Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола.

Демонстрации

Шаростержневые и объемные модели молекул бензола и его гомологов.

Разделение смеси бензол - вода с помощью делительной воронки.

Растворяющая способность бензола (экстракция органических и неорганических веществ бензолом из водного раствора йода, красителей; растворение в бензоле веществ, труднорастворимых в воде (серы, бензойной кислоты).

Горение бензола.

Отношение бензола к бромной воде, раствору перманганата калия.

Получение нитробензола.

Ознакомление с физическими свойствами ароматических углеводородов с использованием растворителя «Сольвент». Изготовление и использование простейшего прибора для хроматографии.

Получение бензола декарбоксилированием бензойной кислоты. Получение и расслоение эмульсии бензола с водой. Отношение бензола к бромной воде и раствору перманганата калия.

1.6. Природные источники углеводородов

Нефть. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливно-энергетическое 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.

1.7. Гидроксильные соединения

Строение и классификация спиртов. Классификация спиртов по типу углеводородного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула.

Химические свойства алканолов. Реакционная способность предельных одноатомных спиртов. Сравнение кислотно-основных свойств органических и неорганических соединений, содержащих ОН-группу: кислот, оснований, амфотерных соединений (воды, спиртов). Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия образования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кислот, реакции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов.

Способы получения спиртов. Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений.

Отдельные представители алканолов. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола.

Многоатомные спирты. Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение.

Фенол. Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматического кольца и гидроксильной группы.

Химические свойства фенола как функция его химического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикриновая кислота, ее свойства и применение). Образование окрашенных комплексов с ионом Fe^{3+} . Применение фенола. Получение фенола в промышленности.

Демонстрации

Модели молекул спиртов и фенолов.

Растворимость в воде алканолов, этиленгликоля, глицерина, фенола.

Сравнение скорости взаимодействия натрия с этанолом, пропанолом-2, 2-метилпропанолом-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.

1.8. Альдегиды и кетоны

Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений.

Химические свойства альдегидов и кетонов. Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол.

Применение и получение карбонильных соединений. Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, феромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией алкинов, окислением углеводов. Отдельные представители альдегидов и кетонов, специфические способы их получения и свойства.

Демонстрации

Шаростержневые и объемные модели молекул альдегидов и кетонов.

Получение уксусного альдегида, окисление этанола хромовой смесью.

Качественные реакции на альдегидную группу.

Лабораторные опыты

Окисление этанола в этаналь раскаленной медной проволокой.

Получение фенолоформальдегидного полимера.

Распознавание раствора ацетона и формалина.

Практические занятия

Изучение восстановительных свойств альдегидов: реакция «серебряного зеркала», восстановление гидроксида меди (II).

Взаимодействие формальдегида с гидросульфитом натрия.

1.9. 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.

1.10. 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 D и L-ряду. Важнейшие представители моноз.

Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: реакции по альдегидной группе («серебряного зеркала», окисление азотной кислотой, гидрирование). Реакции глюкозы как многоатомного спирта: взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при комнатной температуре и нагревании. Различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое). Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы. Сравнение строения молекулы и химических свойств глюкозы и фруктозы. Фруктоза в природе и ее биологическая роль.

Пентозы. Рибоза и дезоксирибоза как представители альдопентоз. Строение

молекул.

Дисахариды. Строение дисахаридов. Способ сочленения циклов. Восстанавливающие и невосстанавливающие свойства дисахаридов как следствие сочленения цикла. Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы. Лактоза и мальтоза как изомеры сахарозы.

Полисахариды. Общее строение полисахаридов. Строение молекулы крахмала, амилоза и амилопектин. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Гликоген. Химические свойства крахмала. Строение элементарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и химические свойства целлюлозы. Гидролиз целлюлозы, образование сложных эфиров с неорганическими и органическими кислотами. Понятие об искусственных волокнах: ацетатном шелке, вискозе. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы. Сравнение свойств крахмала и целлюлозы.

Демонстрации

Образцы углеводов и изделий из них.

Получение сахара кальция и выделение сахарозы из раствора сахара кальция.

Взаимодействие глюкозы с фуксинсернистой кислотой.

Отношение растворов сахарозы и мальтозы к Si(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.

1.11. Амины, аминокислоты, белки

Классификация и изомерия аминов. Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура.

Химические свойства аминов. Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов. Образование амидов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна.

Применение и получение аминов. Получение аминов. Работы Н. Н. Зинина.

Аминокислоты. Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия α -аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант. Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция.

Белки. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические

свойства белков: 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.

1.12. 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.

1.13. Биологически активные соединения

Ферменты. Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и pH среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности.

Витамины. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, D и Е). Авитаминозы, 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 H_2O_2 под действием фермента каталазы и неорганических катализаторов: KI , FeCl_3 , MnO_2 .

Образцы витаминных препаратов.

Поливитамины.

Иллюстрации фотографий животных с различными формами авитаминозов.

Плакат с изображением структурных формул эстрадиола, тестостерона, адреналина.

Взаимодействие адреналина с раствором FeCl_3 .

Белковая природа инсулина (цветная реакция на белки).

Плакаты или кодограммы с формулами амида сульфаниловой кислоты, дигидрофолиевой и ложной дигидрофолиевой кислот, бензилпенициллина, тетрациклина, цефотаксима, аспирина.

Лабораторные опыты

Испытание растворимости адреналина в воде и соляной кислоте.

Обнаружение аспирина в готовой лекарственной форме.

Практические занятия

Обнаружение витамина А в подсолнечном масле. Обнаружение витамина С в яблочном соке. Определение витамина A^1 в рыбьем жире или курином желтке.

Действие амилазы слюны на крахмал. Действие дегидрогеназы на метиленовый синий. Действие каталазы на пероксид водорода.

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

2. Общая и неорганическая химия

2.1. Химия - наука о веществах

Состав вещества. Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: молекулярные и структурные формулы; шаростержневые и масштабные пространственные (Стюарта - Бриггса) 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.

2.2. Строение атома

Атом - сложная частица. Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз.

Планетарная модель атома Э. Резерфорда. Строение атома по Н. Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира.

Состав атомного ядра. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер.

Электронная оболочка атомов. Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа: главное, орбитальное (побочное), магнитное и спиновое. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигурации атомов химических элементов.

Валентные возможности атомов химических элементов.

Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы.

Демонстрации

Фотоэффект.

Модели орбиталей различной формы.

Лабораторный опыт

Наблюдение спектров испускания и поглощения соединений химических элементов с помощью спектроскопа.

2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева

Открытие периодического закона. Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И. В. Деберейнера, А. Э.Шанкуртуа, Дж.А.Ньюлендса, Л.Ю.Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личные 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 III периода.

2.4. 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: σ - и π -связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полутройные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками.

Ионная химическая связь. Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.

Металлическая химическая связь. Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.

Водородная химическая связь. Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров.

Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т. п.

Комплексообразование. Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение.

Демонстрации

Модели молекул различной архитектуры.

Модели из воздушных шаров пространственного расположения sp -, sp^2 -, sp^3 -гибридных орбиталей.

Модели кристаллических решеток различного типа.

Модели молекул ДНК и белка.

Лабораторные опыты

Взаимодействие многоатомных спиртов с фелинговой жидкостью.

Качественные реакции на ионы Fe^{2+} и Fe^{3+} .

2.5. 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.

2.6. 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.

2.7. Химические реакции

Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов

(окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные).

Вероятность протекания химических реакций. Внутренняя энергия, энтальпия. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Стандартная энтальпия реакций и образования веществ. Закон Г. И. Гесса и его следствия. Энтропия.

Скорость химических реакций. Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации.

Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант - Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ.

Обратимость химических реакций. Химическое равновесие. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье).

Демонстрации

Превращение красного фосфора в белый; кислорода в озон.

Модели бутана и изобутана.

Получение кислорода из пероксида водорода и воды; дегидратация этанола.

Цепочка превращений $P \rightarrow P_2O_5 \rightarrow H_3PO_4$; свойства уксусной кислоты; реакции, идущие с образованием осадка, газа и воды; свойства металлов, окисление альдегида в кислоту и спирта в альдегид.

Реакции горения; реакции эндотермические на примере реакции разложения (этанола, калийной селитры, бихромата аммония) и экзотермические на примере реакций соединения (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия этиленом, гашение извести и др.).

Взаимодействие цинка с растворами соляной и серной кислот при разных температурах, разных концентрациях соляной кислоты; разложение пероксида кислорода с помощью оксида марганца (IV), катализатор сырого мяса и сырого картофеля.

Взаимодействие цинка различной поверхности (порошка, пыли, гранул) с кислотой.

Модель «кипящего слоя».

Смещение равновесия в системе: $Fe^{3+} + 3 CNS^- \longleftrightarrow Fe(CNS)_3$; 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.

2.8. Растворы

Понятие о растворах. Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества

(процентная), молярная.

Теория электролитической диссоциации. Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты.

Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов.

Гидролиз как обменный процесс. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека.

Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза.

Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации.

Демонстрации

Сравнение электропроводности растворов электролитов.

Смещение равновесия диссоциации слабых кислот.

Индикаторы и изменение их окраски в разных средах.

Сернокислый и ферментативный гидролиз углеводов.

Гидролиз карбонатов, сульфатов и силикатов щелочных металлов; нитратов свинца (II) или цинка, хлорида аммония.

Лабораторный опыт

Характер диссоциации различных гидроксидов.

Практическое занятие

Приготовление растворов различных видов концентрации.

2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы

Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов - простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов - простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления.

Классификация окислительно-восстановительных реакций. Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспропорционирования).

Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов.

Химические источники тока. Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы.

Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов

с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза.

Демонстрации

Восстановление дихромата калия цинком.

Восстановление оксида меди (II) углем и водородом.

Восстановление дихромата калия этиловым спиртом.

Окислительные свойства азотной кислоты.

Окислительные свойства дихромата калия.

Гальванические элементы и батарейки.

Электролиз раствора хлорида меди (II).

Лабораторные опыты

Взаимодействие металлов с неметаллами, а также с растворами солей и растворами кислот.

Взаимодействие серной и азотной кислот с медью.

Окислительные свойства перманганата калия в различных средах.

2.10. Классификация веществ. Простые вещества

Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды (основания, кислородсодержащие кислоты, амфотерные гидроксиды). Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, основные и комплексные.

Металлы. Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества - металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов.

Коррозия металлов. Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии.

Общие способы получения металлов. Металлы в природе. Металлургия и ее виды: пирро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение.

Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе, особенности строения их атомов. Электроотрицательность.

Благородные газы. Электронное строение атомов благородных газов и особенности их химических и физических свойств.

Неметаллы - простые вещества. Их атомное и молекулярное строение их. Аллотропия. Химические свойства неметаллов. Окислительные свойства: взаимодействие с металлами, водородом, менее электроотрицательными неметаллами, некоторыми сложными веществами. Восстановительные свойства неметаллов в реакциях с фтором, кислородом, сложными веществами - окислителями (азотной и серной кислотами и др.).

Демонстрации

Коллекция «Классификация неорганических веществ» и образцы представителей классов.

Коллекция «Классификация органических веществ» и образцы представителей классов.

Модели кристаллических решеток металлов.

Коллекция металлов с разными физическими свойствами.

Взаимодействие лития, натрия, магния и железа с кислородом; щелочных

металлов с водой, спиртами, фенолом; цинка с растворами соляной и серной кислот; натрия с серой; алюминия с йодом; железа с раствором медного купороса; алюминия с раствором едкого натра.

Оксиды и гидроксиды хрома.

Коррозия металлов в зависимости от условий.

Защита металлов от коррозии: образцы «нержавеек», защитных покрытий.

Коллекция руд.

Электролиз растворов солей.

Модели кристаллических решеток йода, алмаза, графита.

Аллотропия фосфора, серы, кислорода.

Взаимодействие водорода с кислородом; сурьмы с хлором; натрия с йодом; хлора с раствором 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.

2.11. Основные классы неорганических и органических соединений

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

Оксиды и ангидриды карбоновых кислот. Несолеобразующие и солеобразующие оксиды. Кислотные оксиды, их свойства. Основные оксиды, их свойства. Амфотерные оксиды, их свойства. Зависимость свойств оксидов металлов от степени окисления. Ангидриды карбоновых кислот как аналоги кислотных оксидов.

Кислоты органические и неорганические. Кислоты в свете теории электролитической диссоциации. Кислоты в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических кислот. Общие свойства кислот: взаимодействие органических и неорганических кислот с металлами, основными и амфотерными оксидами и гидроксидами, солями, образование сложных эфиров. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот.

Основания органические и неорганические. Основания в свете теории электролитической диссоциации. Основания в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических оснований. Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований. Свойства бескислородных оснований: аммиака и аминов. Взаимное влияние атомов в молекуле анилина.

Амфотерные органические и неорганические соединения. Амфотерные основания в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных металлов: взаимодействие с кислотами и щелочами.

Соли. Классификация и химические свойства солей. Особенности свойств солей органических и неорганических кислот.

Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений. Понятие о генетической связи и генетических рядах в неорганической и органической химии. Генетические ряды металла (на примере кальция и железа), неметалла (серы и

кремния), переходного элемента (цинка). Генетические ряды и генетическая связь в органической химии. Единство мира веществ.

Демонстрации

Коллекции кислотных, основных и амфотерных оксидов, демонстрация их свойств.

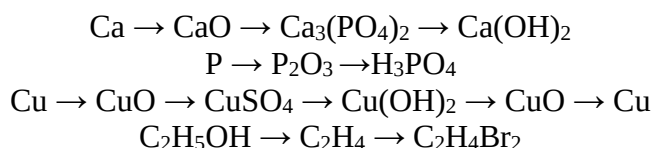
Взаимодействие концентрированных азотной и серной кислот, а также разбавленной азотной кислоты с медью.

Реакция «серебряного зеркала» для муравьиной кислоты.

Взаимодействие раствора гидроксида натрия с кислотными оксидами (оксидом фосфора (V)), амфотерными гидроксидами (гидроксидом цинка).

Взаимодействие аммиака с хлороводородом и водой. Аналогично для метиламина.

Взаимодействие аминокислот с кислотами и щелочами. Осуществление переходов:



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.

2.12. Химия элементов

s-Элементы

Водород. Двойственное положение водорода в периодической системе. Изотопы водорода. Тяжелая вода. Окислительные и восстановительные свойства водорода, его получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе.

Вода. Роль воды как средообразующего вещества клетки. Экологические аспекты водопользования.

Элементы IA-группы. Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных металлов. Катионы щелочных металлов как важнейшая химическая форма их существования, регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения натрия и калия, их значение.

Элементы IIA-группы. Общая характеристика щелочноземельных металлов и магния на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Кальций, его получение, физические и химические свойства. Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая роль.

p-Элементы

Алюминий. Характеристика алюминия на основании положения в Периодической системе элементов Д.И. Менделеева и строения атома. Получение, физические и

химические свойства алюминия. Важнейшие соединения алюминия, их свойства, значение и применение. Природные соединения алюминия.

Углерод и кремний. Общая характеристика на основании их положения в Периодической системе Д. И. Менделеева и строения атома. Простые вещества, образованные этими элементами. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния. Важнейшие соли угольной и кремниевой кислот. Силикатная промышленность.

Галогены. Общая характеристика галогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Галогены - простые вещества: строение молекул, химические свойства, получение и применение. Важнейшие соединения галогенов, их свойства, значение и применение. Галогены в природе. Биологическая роль галогенов.

Халькогены. Общая характеристика халькогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И. Менделеева и строения атомов. Халькогены - простые вещества. Аллотропия. Строение молекул аллотропных модификаций и их свойства. Получение и применение кислорода и серы. Халькогены в природе, их биологическая роль.

Элементы VA-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Водородные соединения элементов VA-группы. Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль.

Элементы IVA-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-VIIB-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединения d-элементов с различными степенями окисления. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла.

Демонстрации

Коллекции простых веществ, образованных элементами различных электронных семейств.

Коллекции минералов и горных пород.

Получение аллотропных модификаций кислорода, серы, фосфора.

Химические свойства водорода, кислорода, серы, фосфора, галогенов, углерода.

Оксиды серы, азота, углерода, железа, марганца, меди с различными степенями окисления, их свойства.

Гидроксиды серы, хрома, марганца, железа, меди, алюминия и цинка, их получение и химические свойства.

Лабораторные опыты

Изучение свойств простых веществ и соединений s-элементов.

Изучение свойств простых веществ и соединений p-элементов.

Изучение свойств простых веществ и соединений d-элементов.

Практические занятия

Получение гидроксидов алюминия и цинка; исследование их свойств.

Получение и исследование свойств оксидов серы, углерода, фосфора.

2.13. Химия в жизни общества

Химия и производство. Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Научные принципы химического производства. Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола.

Химия в сельском хозяйстве. Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классификация. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства.

Химия и экология. Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросферы от химического загрязнения. Охрана почвы от химического загрязнения. Охрана атмосферы от химического загрязнения. Охрана флоры и фауны от химического загрязнения. Биотехнология и генная инженерия.

Химия и повседневная жизнь человека. Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и косметики. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека. Демонстрации

Модели производства серной кислоты и аммиака.

Коллекция удобрений и пестицидов.

Образцы средств бытовой химии и лекарственных препаратов.

Практические занятия

Ознакомление с коллекцией удобрений и пестицидов.

Ознакомление с образцами средств бытовой химии и лекарственных препаратов.

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

- Биотехнология и генная инженерия - технологии XXI века.
- Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.
- Современные методы обеззараживания воды.
- Аллотропия металлов.
- Жизнь и деятельность Д.И.Менделеева.
- «Периодическому закону будущее не грозит разрушением...»
- Синтез 114-го элемента - триумф российских физиков-ядерщиков.
- Изотопы водорода.
- Использование радиоактивных изотопов в технических целях.
- Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине.
- Плазма - четвертое состояние вещества.
- Аморфные вещества в природе, технике, быту.
- Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды.

- Применение твердого и газообразного оксида углерода (IV).
- Защита озонового экрана от химического загрязнения.
- Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности.
- Косметические гели.
- Применение суспензий и эмульсий в строительстве.
- Минералы и горные породы как основа литосферы.
- Растворы вокруг нас. Типы растворов.
- Вода как реагент и среда для химического процесса.
- Жизнь и деятельность С.Аррениуса.
- Вклад отечественных ученых в развитие теории электролитической диссоциации.
- Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.
- Серная кислота - «хлеб химической промышленности».
- Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля.
- Оксиды и соли как строительные материалы.
- История гипса.
- Поваренная соль как химическое сырье.
- Многоликий карбонат кальция: в природе, в промышленности, в быту.
- Реакции горения на производстве и в быту.
- Виртуальное моделирование химических процессов.
- Электролиз растворов электролитов.
- Электролиз расплавов электролитов.
- Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия.
- История получения и производства алюминия.
- Электролитическое получение и рафинирование меди.
- Жизнь и деятельность Г. Дэви.
- Роль металлов в истории человеческой цивилизации. История отечественной черной металлургии. Современное металлургическое производство.
- История отечественной цветной металлургии. Роль металлов и сплавов в научно-техническом прогрессе.

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по профессиям СПО естественнонаучного профиля профессионального образования - 232 часа, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая лабораторные опыты и практические занятия, -232 часа;

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Аудиторные занятия. Содержание обучения	Профессии СПО естественнонаучный профиль
Введение	2
1. Органическая химия	103
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	5
1.5. Ароматические углеводороды	6
1.6. Природные источники углеводородов	7
1.7. Гидроксильные соединения	9
1.8. Альдегиды и кетоны	9
1.9. Карбоновые кислоты и их производные	10
1.10. Углеводы	6
1.11. Амины, аминокислоты, белки	9
1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты	9
1.13. Биологически активные соединения	9
2. Общая и неорганическая химия	127
2.1. Химия - наука о веществах	6
2.2. Строение атома	7
2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева	11
2.4. Строение вещества	13
2.5. Полимеры	4
2.6. Дисперсные системы	4
2.7. Химические реакции	12
2.8. Растворы	9
2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	10
2.10. Классификация веществ. Простые вещества	9
2.11. Основные классы неорганических и органических соединений	13
2.12. Химия элементов	18
2.13. Химия в жизни общества	11

Итого	232
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Важнейшие химические понятия	Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология
Основные законы химии	Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ. Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах. Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева
Основные теории химии	Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии. Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток. Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений. Формулировка основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений
Важнейшие вещества и материалы	Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IA и II A групп, алюминия, железа, а в естественно-научном профиле и некоторых ё-элементов) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII A, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей. Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона),

	карбоновых кислот (уксусной кислоты, для естественно-научного профиля представителей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс
Химический язык и символика	Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики. Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул. Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций
Химические реакции	Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества. Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии. Классификация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса. Объяснение зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов
Химический эксперимент	Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности. Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента
Химическая информация	Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах
Расчеты по химическим формулам и уравнениям	Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям
Профильное и профессионально значимое содержание	Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве. Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях. Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде. Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ХИМИЯ»**

Освоение программы учебного предмета «Химия» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, кабинета химии с лабораторией и лаборантской комнатой, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся⁷.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по химии, создавать презентации, видеоматериалы и т. п.

В состав учебно-методического и материально-технического оснащения кабинета химии входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента;
- печатные и экранно-звуковые средства обучения;
- средства новых информационных технологий;
- реактивы;
- перечни основной и дополнительной учебной литературы;
- вспомогательное оборудование и инструкции;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен химической энциклопедией, справочниками, книгами для чтения по химии.

В процессе освоения программы учебного предмета «Химия» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по химии, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

⁷ Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

Габриелян О.С, Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Габриелян О.С, Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е. и др. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей социальноэкономического и гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А., Дорофеева Н.М. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Габриелян О.С, Лысова Г.Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Ерохин Ю.М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Ерохин Ю. М. Сборник тестовых заданий по химии: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Ерохин Ю. М., Ковалева И. Б. Химия для профессий и специальностей технического профиля. Электронный учебно-методический комплекс. - М., 2014.

Сладков С. А, Остроумов И.Г., Габриелян О.С, Лукьянова Н.Н. Химия для профессий и специальностей технического профиля. Электронное приложение (электронное учебное издание) для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Для преподавателя

Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

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 РФ 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».

Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия: книга для преподавателя: учеб.-метод. пособие. - М., 2012.

Габриелян О.С. и др. Химия для профессий и специальностей технического

профиля (электронное приложение).

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»).

ОУП.10 Биология

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ОСНОВЫ БИОЛОГИИ»

Биология - система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации живого, начиная с молекулярного и заканчивая биосферным. Объектами изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле.

Общая биология изучает законы исторического и индивидуального развития организмов, общие законы жизни и те особенности, которые характерны для всех видов живых существ на планете, а также их взаимодействие с окружающей средой.

Биология, таким образом, является одной из основополагающих наук о жизни, а владение биологическими знаниями - одним из необходимых условий сохранения жизни на планете.

Основу содержания учебного предмета биология составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические

закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера).

Содержание учебного предмета направлено на подготовку обучающихся к решению важнейших задач, стоящих перед биологической наукой, - по рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей.

В профессиональном образовательном учреждении, реализующим образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение учебного предмета биология имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования, базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении биологии, химии, физики, географии в основной школе.

При освоении специальности СПО технического профиля профессионального образования биология изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем учебного предмета, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, демонстраций и т. п.

При отборе содержания учебного предмета «Биология» использован культуросообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

Особое внимание уделено экологическому образованию и воспитанию обучающихся, формированию у них знаний о современной естественно-научной картине мира, ценностных ориентаций, что свидетельствует о гуманизации биологического образования.

Содержание учебного предмета предусматривает формирование у обучающихся общенаучных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, включающих умение сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать полученные сведения, уметь находить и использовать информацию из различных источников.

В содержании учебного предмета курсивом выделен материал, который при изучении биологии контролю не подлежит.

Изучение общеобразовательного учебного предмета «Биология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС)

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный предмет «Биология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональном образовательном учреждении, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебный предмет «Биология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС место учебного предмета «Биология» - в составе общеобразовательного учебного предмета по выбору, формируемых из обязательных

предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;

- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды

для обеспечения продуктивного самообразования;

- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

- **метапредметных:**

- осознание социальной значимости своей профессии, 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:**

- 1) сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;

- 2) сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и

превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;

3) сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;

4) сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;

5) приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;

6) сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке,

фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;

7) сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;

8) сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у

организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);

9) сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;

10) сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

Показатели оценки сформированности ЛР:

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1. 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.

2. Учение о клетке

Химическая организация клетки. Клетка - элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки.

Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых

организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.

Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.

Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Пластический и энергетический обмен.

Строение и функции хромосом. ДНК - носитель наследственной информации.

Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.

Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме.

Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов.

Митоз. Цитокинез.

Демонстрации

Строение и структура белка.

Строение молекул ДНК и РНК.

Репликация ДНК.

Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка.

Строение клеток прокариот и эукариот, строение и многообразие клеток растений и животных.

Строение вируса.

Фотографии схем строения хромосом.

Схема строения гена.

Митоз.

Практические занятия

Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание.

Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.

Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.

3. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организма.

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.

4. 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.

5. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение.

Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация.

История развития эволюционных идей. Значение работ К. Линнея, Ж.Б. Ламарка в развитии

эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира.

Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Популяция - структурная

единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции.

Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С.С. Четвериков, И. И. Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции.

Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс.

Демонстрации

Критерии вида.

Структура популяции.

Адаптивные особенности организмов, их относительный характер.

Эволюционное древо растительного мира.

Эволюционное древо животного мира.

Представители редких и исчезающих видов растений и животных.

Практические занятия

Описание особей одного вида по морфологическому критерию.

Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).

Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебного предмета «Биология» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по специальности СПО естественнонаучного профиля профессионального образования – 72 часа:

из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, - 72 часа,

внеаудиторная самостоятельная работа студентов – не предусмотрено;

Тематический план

Вид учебной работы	Количество часов
	Профили профессионального образования
	Естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Профессии СПО
1. Введение. Учение о клетке	12
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	Не предусмотрено
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Ознакомление с биологическими системами разного уровня: клеткой, организмом, популяцией, экосистемой, биосферой. Определение роли биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране
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 мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки
Индивидуальное развитие организма	Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на примере развития позвоночных животных. Умение характеризовать стадии постэмбрионального

	развития на примере человека. Ознакомление с причинами нарушений в развитии организмов. Развитие умения правильно формировать доказательную базу эволюционного развития животного мира
Индивидуальное развитие человека	Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства. Получение представления о последствиях влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие и репродуктивное здоровье человека
ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ	
Закономерности изменчивости	Ознакомление с наследственной и ненаследственной изменчивостью и ее биологической ролью в эволюции живого мира. Получение представления о связи генетики и медицины. Ознакомление с наследственными болезнями человека, их причинами и профилактикой. Изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на видеоматериале. Анализ фенотипической изменчивости. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм
Основы селекции растений, животных и микроорганизмов	Получение представления о генетике как о теоретической основе селекции. Развитие метапредметных умений в процессе нахождения на карте центров многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных, открытых Н. И.Вавиловым. Изучение методов гибридизации и искусственного отбора. Умение разбираться в этических аспектах некоторых достижений в биотехнологии: клонировании животных и проблемах клонирования человека. Ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов
ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ	
Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни. Получение представления об усложнении живых организмов на Земле в процессе эволюции. Умение экспериментальным путем выявлять адаптивные особенности организмов, их относительный характер. Ознакомление с некоторыми представителями редких и исчезающих видов растений и животных. Проведение

	описания особей одного вида по морфологическому критерию при выполнении лабораторной работы. Выявление черт приспособленности организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной)
История 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 естественно-научной картины мира. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение
Микроэволюция и макроэволюция	Ознакомление с концепцией вида, ее критериями, подбор примеров того, что популяция - структурная единица вида и эволюции. Ознакомление с движущимися силами эволюции и ее доказательствами. Усвоение того, что основными направлениями эволюционного прогресса являются биологический прогресс и биологический регресс. Умение отстаивать мнение, о сохранении биологического многообразия как основе устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Умение выявлять причины вымирания видов
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
Человеческие расы	Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения. Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях
ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ	
Экология - наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой	Изучение экологических факторов и их влияния на организмы. Знакомство с экологическими системами, их видовой и пространственной структурами. Умение объяснять причины устойчивости и смены экосистем. Ознакомление с

	межвидовыми взаимоотношениями в экосистеме: конкуренцией, симбиозом, хищничеством, паразитизмом. Умение строить ярусность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а также экологические пирамиды. Знание отличительных признаков искусственных сообществ - агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе
Биосфера - глобальная экосистема	Ознакомление с учением В. И. Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме. Наличие представления о схеме экосистемы на примере биосферы, круговороте веществ и превращении энергии в биосфере. Умение доказывать роль живых организмов в биосфере на конкретных примерах
Биосфера и человек	Нахождение связи изменения в биосфере с последствиями деятельности человека в окружающей среде. Умение определять воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводного аквариума). Решение экологических задач. Демонстрирование умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям, животным и их сообществам) и их охране
БИОНИКА	
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

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «БИОЛОГИЯ»

Освоение программы учебного предмета «Биология» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный

доступ в сеть Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по биологии, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебного предмета «Биология» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, динамические пособия, иллюстрирующие биологические процессы, модели, муляжи и микропрепараты биологических объектов и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК),

обеспечивающие освоение учебного предмета «Биология», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, словарями, научной и научно-популярной литературой и другой литературой по разным вопросам биологии.

В процессе освоения программы учебного предмета «Биология» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по биологии, имеющимся в свободном доступе в системе Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. 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
2. Чебышев Н. В., Гринева Г. Г. Биология: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
3. Беляев Д.К., Дымшиц Г.М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. - М., 2014.
4. Ионцева А.Ю. Биология. Весь школьный курс в схемах и таблицах. - М., 2014.
5. Лукаткин А.С., Ручин А.Б., Силаева Т.Б. и др. Биология с основами экологии: учебник для студ. учреждений высш. образования. - М., 2014.
6. Мамонтов С.Г., Захаров В.Б., Козлова Т.А. Биология: учебник для студ. учреждений высш. образования (бакалавриат). - М., 2014.
7. Никитинская Т.В. Биология: карманный справочник. - М., 2015.
8. Сивоглазов В.И., Агафонова И.Б., Захарова Е.Т. Биология. Общая биология: базовый уровень, 10-11 класс. - М., 2014.
9. Сухорукова Л.Н., Кучменко В.С., Иванова Т.В. Биология (базовый уровень). 10-11 класс. - М., 2014.

Для преподавателей

1. 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.)
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 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"

3. 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».
4. Биология: в 2 т. / под ред. Н.В. Ярыгина. - М., 2010.
5. Биология: руководство к практическим занятиям / под ред. В. В. Маркиной. - М., 2010.
6. Дарвин Ч. Сочинения. - Т. 3. - М., 1939.
7. Дарвин Ч. Происхождение видов. - М., 2006.
8. Кобылянский В.А. Философия экологии: краткий курс: учеб. пособие для вузов. - М., 2010.
9. Орлова Э.А. История антропологических учений: учебник для вузов. - М., 2010.
10. Пехов А.П. Биология, генетика и паразитология. - М., 2010.
11. Чебышев Н.В., Гринева Г.Г. Биология. - М., 2010.

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.htm (Телекоммуникационные викторины по биологии - экологии на сервере Воронежского университета).
- www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).
- www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).
- www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).
- 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

ОУП.11 РОДНОЙ ЯЗЫК (РУССКИЙ)

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РОДНОЙ ЯЗЫК (РУССКИЙ)»

Русский язык – государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения и консолидации народов России, основа формирования гражданской идентичности в поликультурном обществе.

Русский язык является родным языком русского народа, основой его духовной культуры. Он формирует и объединяет нацию, связывает поколения, обеспечивает преемственность и постоянное обновление национальной культуры. Изучение русского языка и владение им – могучее средство приобщения к духовному богатству русской культуры и литературы, основной канал социализации личности, приобщения ее к культурно-историческому опыту человечества.

Родной язык, выполняя свои базовые функции общения и выражения мысли, обеспечивает межличностное и социальное взаимодействие людей, участвует в формировании сознания, самосознания и мировоззрения личности, является важнейшим средством хранения и передачи информации, культурных традиций и истории народа, говорящего на нем. Высокий уровень владения родным языком определяет способность аналитически мыслить, успешность в овладении способами интеллектуальной деятельности, умениями убедительно выражать свои мысли и точно понимать мысли других людей, извлекать и анализировать информацию из различных текстов, ориентироваться в ключевых проблемах современной жизни и в мире духовно-нравственных ценностей.

Как средство познания действительности русский родной язык обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающегося, развивает их абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Обучение русскому родному языку совершенствует нравственную и коммуникативную культуру обучающегося. Будучи формой хранения и усвоения различных знаний, русский язык неразрывно связан со всеми учебными дисциплинами, имеет особый статус: является не только объектом изучения, но и средством обучения. Он влияет на качество усвоения всех других учебных дисциплин, а в дальнейшем способствует овладению будущей профессией.

Важнейшими задачами учебной дисциплины являются приобщение обучающихся к фактам русской языковой истории в связи с историей русского народа, формирование представлений обучающихся о сходстве и различиях русского и других языков в контексте богатства и своеобразия языков, национальных традиций и культур народов России и мира; расширение представлений о русской языковой картине мира, о национальном языке как базе общезначимых нравственно-интеллектуальных ценностей, что способствует воспитанию патриотического чувства, гражданственности, национального самосознания и уважения к языкам и культурам других народов нашей страны и мира.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование представлений о языке как живом, развивающемся явлении.

Основные содержательные линии настоящей программы (разделы программы) соотносятся с основными содержательными линиями основного курса русского языка в образовательной организации, но не дублируют их и имеют преимущественно практико-ориентированный характер.

В соответствии с этим в программе выделяются следующие разделы:

В первом разделе – **«Язык и культура»** – представлено содержание, изучение которого позволит раскрыть взаимосвязь языка и истории, языка и материальной и

духовной культуры русского народа, национально-культурную специфику русского языка.

Второй раздел – **«Культура речи»** – ориентирован на формирование у обучающихся ответственного и осознанного отношения к использованию русского языка во всех сферах жизни, практическое овладение культурой речи: навыками использования норм русского литературного языка для создания правильной речи и конструирования речевых высказываний в устной и письменной форме с учетом требований уместности, точности, логичности, чистоты, богатства и выразительности; понимание вариантов норм; развитие потребности обращаться к нормативным словарям современного русского литературного языка и совершенствование умений пользоваться ими.

В третьем разделе – **«Речь. Речевая деятельность. Текст»** – представлено содержание, направленное на совершенствование видов речевой деятельности в их взаимосвязи и культуры устной и письменной речи, развитие базовых умений и навыков использования языка в жизненно важных для обучающихся ситуациях общения; понимать, анализировать и создавать тексты разных функционально-смысловых типов, жанров, стилистической принадлежности.

Изучение общеобразовательной дисциплины «Родной язык (русский)» завершается подведением итогов в форме зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Родной язык (русский)» является учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Родной язык (русский)» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Родной язык (русский)» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**

- понимание русского языка как одной из основных национально-культурных ценностей русского народа, определяющей роли родного языка в развитии интеллектуальных, творческих способностей и моральных качеств личности, его значения в процессе получения образования;
- осознание эстетической ценности русского языка; уважительное отношение к родному языку, гордость за него; потребность сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; стремление к речевому самосовершенствованию;
- достаточный объем словарного запаса и усвоенных грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств в процессе речевого общения; способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью.

- **метапредметных:**

- 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;

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации.

- **предметных:**

- совершенствование видов речевой деятельности (аудирования, чтения, говорения и письма), обеспечивающих эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;
- понимание определяющей роли языка в развитии интеллектуальных и творческих способностей личности в процессе образования и самообразования;
- использование коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;
- расширение и систематизацию научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка;
- формирование навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста;
- обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;
- овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;
- формирование ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Язык и культура

Язык как зеркало национальной культуры. Слово как хранилище материальной и духовной культуры народа. Слова, обозначающие предметы и явления традиционного русского быта (национальную одежду, пищу, игры, народные танцы и т.п.), слова с национально-культурным компонентом значения (символика числа, цвета и т.п.), народно-поэтические символы, народно-поэтические эпитеты, прецедентные имена в русском фольклоре, художественной литературе. Русские пословицы и поговорки как воплощение опыта, наблюдения, оценок, народного ума и особенностей национальной культуры народа.

Краткая история русской письменности. Создание славянского алфавита.

Краткая история русского литературного языка. Роль церковнославянского (старославянского) языка в развитии русского языка. Роль А.С. Пушкина в истории русского литературного языка. Исконно русская лексика: слова общиндоевропейского фонда, слова праславянского (общеславянского) языка, древнерусские (общевосточнославянские) слова, собственно русские слова.

Собственно русские слова как база и основной источник развития лексики русского литературного языка. Роль старославянизмов в развитии русского литературного языка и их приметы. Стилистически нейтральные, книжные, устаревшие старославянизмы.

Национально-культурное своеобразие диалектизмов. Диалекты как часть народной культуры. Диалектизмы. Сведения о диалектных названиях предметов быта, значениях слов, понятиях, не свойственных литературному языку и несущих информацию о способах ведения хозяйства, особенностях семейного уклада, обрядах, обычаях, народном календаре и др. Использование диалектной лексики в произведениях художественной литературы.

Устаревшие слова как живые свидетели истории. Историзмы как слова, обозначающие предметы и явления предшествующих эпох, вышедшие из употребления по причине ухода из общественной жизни обозначенных ими предметов и явлений, в том числе национально-бытовых реалий. Архаизмы как слова, имеющие в современном русском языке синонимы. Группы лексических единиц по степени устарелости.

Перераспределение пластов лексики между активным и пассивным запасом слов.

Актуализация устаревшей лексики в новом речевом контексте.

Лексические заимствования как результат взаимодействия национальных культур.

Лексика, заимствованная русским языком из языков народов России и мира.

Заимствования из славянских и неславянских языков. Причины заимствований. Роль заимствованной лексики в современном русском языке. Лексические заимствования последних десятилетий. Употребление иноязычных слов как проблема культуры речи.

Национально-культурная специфика русской фразеологии. Исторические прототипы фразеологизмов. Отражение во фразеологии обычаев, традиций, быта, исторических событий, культуры и т.п. Крылатые слова и выражения. Афоризмы.

Русский язык как развивающееся явление. Связь исторического развития языка с историей общества. Факторы, влияющие на развитие языка: социально-политические события и изменения в обществе, развитие науки и техники, влияние других языков. Развитие языка как объективный процесс. Общее представление о внешних и внутренних факторах языковых изменений, об активных процессах в современном русском языке (основные тенденции, отдельные примеры). Стремительный рост словарного состава языка, «неологический бум» – рождение новых слов, изменение значений и переосмысление имеющихся в языке слов, их стилистическая переоценка, создание новой фразеологии, активизация процесса заимствования иноязычных слов.

Раздел 2. Культура речи

Культура речи и ее основные аспекты (нормативный, коммуникативный, этический).

Понятие о ясности, чистоте, логичности, образности, выразительности речи.

Взаимосвязь языка и культуры. Нормы литературного языка. Типы норм.

Орфоэпические, лексические, грамматические нормы. Орфографические и пунктуационные нормы. Соблюдение норм русского языка в устной речи и на письме.

Понятие о варианте нормы. Отступления от языковых норм.

Основные орфоэпические нормы современного русского литературного языка.

Равноправные и допустимые варианты произношения. Постоянное и подвижное ударение в именах существительных; именах прилагательных, глаголах.

Стилистические особенности произношения и ударения (литературные, разговорные, устарелые и профессиональные).

Типичные орфоэпические ошибки в современной речи: произношение гласных [э], [о] после мягких согласных и шипящих; безударный [о] в словах иностранного происхождения; произношение парных по твердости-мягкости согласных перед [е] в словах иностранного происхождения; произношение безударного [а] после *ж* и *ш*; произношение сочетания *чн* и *чт*; произношение женских отчеств на *-ична*, *-инична*; произношение твёрдого [н] перед мягкими [ф'] и [в']; произношение мягкого [н] перед *ч* и *щ*.

Активные процессы в области произношения и ударения. Нарушение орфоэпической нормы как художественный прием. Отражение произносительных вариантов в современных орфоэпических словарях.

Основные лексические нормы современного русского литературного языка.

Терминология и точность речи. Нормы употребления терминов в научном стиле речи.

Особенности употребления терминов в публицистике, художественной литературе, разговорной речи. Типичные речевые ошибки, связанные с употреблением терминов.

Нарушение точности словоупотребления заимствованных слов. Лексическая сочетаемость слова и точность. Свободная и несвободная лексическая сочетаемость.

Типичные ошибки, связанные с нарушением лексической сочетаемости.

Речевая избыточность и точность. Тавтология. Плеоназм. Типичные ошибки, связанные с речевой избыточностью.

Типичные речевые ошибки, связанные с употреблением синонимов, антонимов и лексических омонимов в речи. Паронимы и точность речи. Смысловые различия, характер лексической сочетаемости, способы управления, функционально-стилевая окраска и употребление паронимов в речи. Типичные речевые ошибки, связанные с употреблением паронимов в речи.

Современные толковые словари. Отражение вариантов лексической нормы в современных словарях. Словарные пометы.

Основные грамматические нормы современного русского литературного языка.

Типичные грамматические ошибки.

Согласование: согласование сказуемого с подлежащим.

Управление: управление предлогов *благодаря*, *согласно*, *вопреки*; предлога *по* с количественными числительными в словосочетаниях с распределительным значением (*по пять груш* – *по пяти груш*). Правильное построение словосочетаний по типу управления (*отзыв о книге* – *рецензия на книгу*, *обидеться на слово* – *обижен словами*). Правильное употребление предлогов *о*, *по*, *из*, *с* в составе словосочетания (*приехать из Москвы* – *приехать с Урала*). Нагромождение одних и тех же падежных форм, в частности родительного и творительного падежа. Нормы употребления имен прилагательных в формах сравнительной степени. Нормы употребления причастных и деепричастных оборотов, предложений с косвенной речью.

Типичные ошибки в построении сложных предложений: постановка рядом двух однозначных союзов (*но и однако, что и будто, что и как будто*), повторение частицы *бы* в предложениях с союзами *чтобы* и *если бы*, введение в сложное предложение лишних указательных местоимений.

Отражение вариантов грамматической нормы в современных грамматических словарях и справочниках. Словарные пометы.

Речевого этикет

Правила речевого этикета: нормы и традиции. Устойчивые формулы речевого этикета в общении. Обращение в русском речевом этикете. История этикетной формулы обращения в русском языке. Обращения в официальной и неофициальной речевой ситуации.

Активные процессы в речевом этикете. Речевая агрессия. Этикетные речевые тактики и приемы в коммуникации, помогающие противостоять речевой агрессии.

Этика и этикет в электронной среде общения. Понятие этикета. Этикет Интернет-переписки. Этические нормы, правила этикета Интернет-дискуссии, Интернет-полемики. Этикетное речевое поведение в ситуациях делового общения.

Раздел 3. Речь. Речевая деятельность. Текст

Язык и речь. Виды речевой деятельности

Традиции русского речевого общения. Коммуникативные стратегии и тактики устного общения. Эффективные приемы чтения. Эффективные приемы слушания.

Основные методы, способы и средства получения, переработки информации.

Русский язык в Интернете. Правила информационной безопасности при общении в социальных сетях. Контактное и дистантное общение.

Текст как единица языка и речи

Текст, основные признаки текста: смысловая цельность, информативность, связность.

Композиционные формы описания, повествования, рассуждения. Средства связи предложений и частей текста. Тематическое единство текста. Виды абзацев. Основные типы текстовых структур. Заголовки текстов, их типы. Информативная функция заголовков. Тексты аргументативного типа: рассуждение, доказательство, объяснение.

Структура аргументации: тезис, аргумент. Способы аргументации. Правила эффективной аргументации. Причины неэффективной аргументации в учебно-научном общении. Виды преобразования текстов: аннотация, конспект.

Использование графиков, диаграмм, схем для представления информации.

Средства словесной образности. Тропы, стилистические фигуры и особенности их использования. Роль тропов и стилистических фигур в раскрытии идейного замысла.

Функциональные разновидности языка

Научный стиль. Учебно-научный подстиль. Научное сообщение (устный ответ).

Содержание и строение учебного сообщения (устного ответа). Структура устного ответа. Различные виды ответов: ответ-анализ, ответ-обобщение, ответ-добавление, ответ-группировка. Языковые средства, которые используются в разных частях учебного сообщения (устного ответа). Доклад, сообщение. Речь оппонента на защите проекта. Компьютерная презентация. Основные средства и правила создания и предъявления презентации слушателям. Специфика оформления текста как результата проектной (исследовательской) деятельности. Реферат. Слово на защите реферата.

Учебно-научная дискуссия. Стандартные обороты речи для участия в учебно-научной дискуссии. Правила корректной дискуссии.

Рецензия как разновидность критической статьи. Стили речи в рецензии. Типы речи в рецензии. Требования к форме рецензии. Языковые средства в рецензии. Как строится научная рецензия. Формы рецензии.

Публицистический стиль. Публицистический стиль. Признаки и основные жанры публицистического стиля. Очерк как жанр публицистического стиля. Виды очерков (путевой, портретный, проблемный). «Внешний» и «внутренний» портрет.

Эссе как жанр публицистического стиля. Отличительные особенности эссе.

Устное выступление. Овладение культурой публичной речи. Публичное выступление: выбор темы, определение цели, поиск материала. Композиция публичного выступления. Выбор языковых средств с учетом цели выступления, особенностей адресата.

Реклама. Девиз, слоган. Текст рекламного объявления, его языковые и структурные особенности.

Язык художественной литературы. Фактуальная и подтекстная информация в текстах художественного стиля речи. Сильные позиции в художественных текстах. Притча. Диалогичность в художественном произведении. Текст и интертекст.

Афоризмы. Прецедентные тексты. Индивидуально-языковой стиль писателя: своеобразие лексики, синтаксиса, словесных образов в связи с идейно-тематическим и эмоционально-образным содержанием. Роль лексических средств в композиционной организации произведения.

Разговорная речь. Беседа. Спор, виды споров. Правила поведения в споре.

Самохарактеристика, самопрезентация, поздравление. Анекдот. Шутка. Условия успешного общения. Причины коммуникативных неудач.

Примерная тематика индивидуальных проектов:

- Из истории русских имен.
- О происхождении фразеологизмов.
- Источники фразеологизмов.
- Интересные названия городов России.
- Лексические заимствования последних десятилетий.
- Употребление иноязычных слов как проблема культуры речи.
- Иноязычная лексика в разговорной речи и современной публицистике».
- Этимология обозначений имен числительных в русском языке.
- Футбольный сленг в русском языке.
- Компьютерный сленг в русском языке.
- Названия денежных единиц в русском языке.
- Интернет-сленг.
- Формы выражения вежливости (на примере иностранного и русского языков).
- Анализ типов заголовков в современных СМИ.
- Анализ видов интервью в современных СМИ.
- Слоганы в языке современной рекламы.
- Девизы и слоганы любимых спортивных команд.
- Язык и юмор.
- Анализ примеров языковой игры в шутках и анекдотах.
- В.И. Даль. Хождение за словом. «Толковый словарь живого великорусского языка».
- Роль фразеологизмов в произведениях великих русских писателей.
- Словари языка писателей.

- Языковой портрет современника.
- Метафоричность русской загадки.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Родной язык (русский)» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, - 36 часов.

Аудиторные занятия. Содержание обучения	Количество часов
Раздел 1. Язык и культура.	12
Раздел 2. Культура речи.	10
Раздел 3. Речь. Речевая деятельность. Текст.	14
Итого	36
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Язык и культура	• Извлекать из разных источников и преобразовывать информацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры; • характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа - носителя языка; анализировать пословицы и поговорки о русском языке; • составлять связное высказывание в устной или письменной форме; • приводить примеры, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны; • определять тему, основную мысль текстов о роли русского языка в жизни общества; • вычитывать разные виды информации; извлекать информацию из разных источников; • преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека
Культура речи	• Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста; извлекать необходимую информацию 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; • проводить этимологический анализ слова; • извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем; • проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;

	• составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме;
Речь. Речевая деятельность. Текст	• Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов; • вычитывать разные виды информации; • характеризовать средства и способы связи предложений в тексте; • выполнять лингвостилистический анализ текста; определять авторскую позицию в тексте; высказывать свою точку зрения по проблеме текста; • характеризовать изобразительно-выразительные средства языка, указывать их роль в идейно-художественном содержании текста; • составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста; • анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств; • подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений; • оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка; • исправлять речевые недостатки, редактировать текст; • выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему; • анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира; • различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций); • анализировать тексты разных жанров научного (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); • подбирать тексты разных функциональных типов и стилей; осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию)

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РОДНОЙ ЯЗЫК (РУССКИЙ)»

Освоение программы учебной дисциплины «Родной язык (русский)» осуществляется при наличии учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по литературе, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Родной язык (русский)» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Библиотечный фонд включает энциклопедии, справочники, научную и научно-популярную и другую литературу по вопросам языкознания и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Родной язык (русский)» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2019.
2. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО – М.: 2019.

Для преподавателей

1. 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).
2. Закон Российской Федерации от 25 октября 1991 г. № 1807-1 «О языках народов Российской Федерации» (в редакции Федерального закона № 185-ФЗ);

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (в редакции приказа Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. № 1577);
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 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. N 413».
5. Методические рекомендации по изучению предметной области «Родной язык и родная литература» от 27 августа 2018 года.
6. Примерная программа по учебному предмету «Русский родной язык» для образовательных организаций, реализующих программы основного общего образования (протокол от 31 января 2018 года №2/18).

Словари

1. Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. - СПб., 2003.
2. Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи.
3. Стилистический словарь вариантов. - 2-е изд., испр. и доп. - М., 2001.
4. Иванова О.Е., Лопатин В.В., Нечаева И.В., Чельцова Л.К. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / под ред. В.В. Лопатина. - 2-е изд., испр. и доп. - М., 2004.
5. Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. - М., 2008.
6. Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2005.
7. Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2004.
8. 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.
9. Розенталь Д.Э., Краснянский В.В. Фразеологический словарь русского языка. - М., 2011.
10. Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. - М., 2005.
11. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. - М., 2006.
12. 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 - информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
- www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).
- www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).
- www.rus1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»).
- 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).
- www.gramota.ru (Справочная служба).

ДУП.12 Физика в профессии

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ФИЗИКА В ПРОФЕССИИ»

В основе учебной дисциплины «Физика в профессии» лежит установка на формирование у обучаемых системы базовых понятий физики и представлений о современной физической картине мира, а также выработка умений применять физические знания как в профессиональной деятельности, так и для решения жизненных задач.

Многие положения, развиваемые физикой, рассматриваются как основа создания и использования информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) — одного из наиболее значимых технологических достижений современной цивилизации.

Физика дает ключ к пониманию многочисленных явлений и процессов окружающего мира (в естественно - научных областях, социологии, экономике, языке, литературе и др.). В физике формируются многие виды деятельности, которые имеют метапредметный характер. К ним в первую очередь относятся: моделирование объектов и процессов, применение основных методов познания, системно-информационный анализ, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, управление объектами и процессами. Именно эта дисциплина позволяет познакомить студентов с научными методами познания, научить их отличать гипотезу от теории, теорию от эксперимента.

Физика имеет очень большое и всевозрастающее число междисциплинарных связей, причем на уровне как понятийного аппарата, так и инструментария. Сказанное позволяет рассматривать физику как метадисциплину, которая предоставляет междисциплинарный язык для описания научной картины мира. Физика является системообразующим фактором для естественно-научных учебных предметов, поскольку физические законы лежат в основе содержания химии, биологии, географии, астрономии и специальных дисциплин (техническая механика, электротехника, электроника и др.). Учебная дисциплина «Физика» создает универсальную базу для изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин, закладывая фундамент для последующего обучения студентов.

Обладая логической стройностью и опираясь на экспериментальные факты, учебная дисциплина «Физика» формирует у студентов подлинно научное мировоззрение. Физика является основой учения о материальном мире и решает проблемы этого мира.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования физика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины, реализуемое при подготовке обучающихся по профессиям и специальностям естественно-научного профиля профессионального образования, не имеет явно выраженной профильной составляющей, так как профессии и специальности, относящиеся к этому профилю обучения, не имеют преимущественной связи с тем или иным разделом физики.

Теоретические сведения по физике дополняются демонстрациями и лабораторными работами.

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

МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный предмет «Физика в профессии» является дополнительным учебным общеобразовательным предметом по выбору предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Физика в профессии» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

• личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

• метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

• предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных

технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;

- владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;

- владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;

- умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;

- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические

теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;

- сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;

- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;

- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;

- овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

- овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).

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).

2. Молекулярная физика. Термодинамика

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.

3. 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.

4. 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

5. 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.

6. 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.

7. 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.

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.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» в 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;

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Вид учебной работы	Количество часов
Аудиторные занятия. Содержание обучения	
Введение	2
1. Механика	22
2. Молекулярная физика. Термодинамика	18
3. Электродинамика	30
4. Колебания и волны	12
5. Оптика	8
6. Элементы квантовой физики	10
7. Эволюция Вселенной	6
Итого	108
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	
Всего	108

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение. Произведение измерения физических величин и оценка границы погрешностей измерений. Представление границы погрешностей измерений при построении графиков. Умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений. Умение предлагать модели явлений. Указание границ применимости физических законов. Изложение основных положений современной научной картины мира. Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства. Использование Интернета для поиска информации
1. МЕХАНИКА	
<i>Кинематика</i>	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
<i>Законы сохранения в механике</i>	Применение закона сохранения импульса для вычисления изменений скоростей тел при их взаимодействиях. Измерение работы сил и изменение кинетической энергии тела. Вычисление работы сил и изменения кинетической энергии тела. Вычисление потенциальной энергии тел в гравитационном поле. Определение потенциальной энергии упруго деформированного тела по известной деформации и жесткости тела.

	Применение закона сохранения механической энергии при расчетах результатов взаимодействий тел гравитационными силами и силами упругости. Указание границ применимости законов механики. Указание учебных дисциплин, при изучении которых используются законы сохранения
2. МОЛЕКУЛЯРНАЯ ФИЗИКА. ТЕРМОДИНАМИКА.	
<i>Основы молекулярной кинетической теории. Идеальный газ</i>	Выполнение экспериментов, служащих для обоснования молекулярно-кинетической теории (МКТ). Решение задач с применением основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов. Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа. Определение параметров вещества в газообразном состоянии и происходящих процессов по графикам зависимости $p(T)$, $V(T)$, $p(V)$. Экспериментальное исследование зависимости $p(T)$, $V(T)$, $p(V)$. 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
<i>Основы термодинамики</i>	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 $p(V)$. Вычисление работы газа, совершенной при изменении состояния по замкнутому циклу. Вычисление КПД при совершении газом работы в процессах изменения состояния по замкнутому циклу. Объяснение принципов действия тепловых машин. Демонстрация роли физики в создании и совершенствовании тепловых двигателей. Изложение сути экологических проблем, обусловленных работой тепловых двигателей и предложение пути их решения. Указание границ применимости законов термодинамики. Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения. Указание учебных дисциплин, при изучении которых используют учебный материал «Основы термодинамики»
<i>Свойства паров, жидкостей, твердых тел</i>	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

<i>Электростатика</i>	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
<i>Постоянный ток</i>	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 причинно-следственных связей
<i>Магнитные явления</i>	Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле. Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движущийся в магнитном поле. Исследование явлений электромагнитной индукции, самоиндукции. Вычисление энергии магнитного поля. Объяснение принципа действия электродвигателя. Объяснение принципа действия генератора электрического тока и электроизмерительных приборов. Объяснение принципа действия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц. Объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, животных, человека. Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств. Проведение сравнительного анализа свойств электростатического, магнитного и вихревого электрических полей. Объяснение на примере магнитных явлений, почему физику можно рассматривать как метадисциплину

4. КОЛЕБАНИЯ И ВОЛНЫ

<i>Механические колебания</i>	Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний. Исследование зависимости периода колебаний груза на пружине от его массы и жесткости пружины. Вычисление периода

	колебаний математического маятника по известному значению его длины. Вычисление периода колебаний груза на пружине по известным значениям его массы и жесткости пружины. Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами. Приведение примеров автоколебательных механических систем. Проведение классификации колебаний
<i>Упругие волны</i>	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
<i>Электромагнитные колебания</i>	Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи. Измерение электроемкости конденсатора. Измерение индуктивности 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.
<i>Электромагнитные волны</i>	Осуществление радиопередачи и радиоприема. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного телефона. Развитие ценностного отношения к изучаемым на уроках физики объектам и осваиваемым видам деятельности. Объяснение принципиального различия природы упругих и электромагнитных волн. Изложение сути экологических проблем, связанных с электромагнитными колебаниями и волнами. Объяснение роли электромагнитных волн в современных исследованиях Вселенной
5. ОПТИКА	
<i>Природа света</i>	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
<i>Волновые свойства света</i>	Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн. Наблюдение явления дифракции электромагнитных волн. Наблюдение явления поляризации электромагнитных волн.

	Измерение длины световой волны по результатам наблюдения явления интерференции. Наблюдение явления дифракции света. Наблюдение явления поляризации и дисперсии света. Поиск различий и сходства между дифракционным и дисперсионным спектрами. Приведение примеров появления в природе и использования в технике явлений интерференции, дифракции, поляризации и дисперсии света. Перечисление методов познания, которые использованы при изучении указанных явлений
6. ЭЛЕМЕНТЫ КВАНТОВОЙ ФИЗИКИ	
<i>Квантовая оптика</i>	Наблюдение фотоэлектрического эффекта. Объяснение законов Столетова на основе квантовых представлений. Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэлектрическом эффекте. Определение работы выхода электрона по графику зависимости максимальной кинетической энергии фотоэлектронов от частоты света. Измерение работы выхода электрона. Перечисление приборов установки, в которых применяется безинерционность фотоэффекта. Объяснение корпускулярно-волнового дуализма свойств фотонов. Объяснение роли квантовой оптики в развитии современной физики
<i>Физика атома</i>	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
<i>Физика атомного ядра</i>	Наблюдение треков альфа-частиц в камере Вильсона. Регистрирование ядерных излучений с помощью счетчика Гейгера. Расчет энергии связи атомных ядер. Определение заряда и массового числа атомного ядра, возникающего в результате радиоактивного распада. Вычисление энергии, освобождающейся при радиоактивном распаде. Определение продуктов ядерной реакции. Вычисление энергии, освобождающейся при ядерных реакциях. Понимание преимуществ и недостатков использования атомной энергии и ионизирующих излучений в промышленности, медицине. Изложение сути экологических проблем, связанных с биологическим действием радиоактивных излучений. Проведение классификации элементарных частиц по их физическим характеристикам (массе, заряду, времени жизни, спину и т. д.). Понимание ценностей научного познания мира не вообще для человечества в целом, а для каждого обучающегося лично, ценностей овладения методом научного познания для достижения успеха в любом виде практической деятельности
7. ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ	

<i>Строение и развитие Вселенной</i>	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.
<i>Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы</i>	Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных реакциях. Формулировка проблем термоядерной энергетики. Объяснение влияния солнечной активности на Землю. Понимание роли космических исследований, их научного и экономического значения. Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

Освоение программы учебной дисциплины «Физика» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

В состав кабинета физики входит лаборатория с лаборантской комнатой. Помещение кабинета физики удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по физике, создавать презентации, видеоматериалы и т. п.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Физика», входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты: «Физические величины и фундаментальные константы», «Международная система единиц СИ», «Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева», портреты выдающихся ученых-физиков и астрономов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект электроснабжения кабинета физики;
- технические средства обучения;
- демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы);
- лабораторное оборудование (общего назначения и тематические наборы);
- статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели;

- вспомогательное оборудование;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Физика», рекомендованные и допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. Библиотечный фонд дополнен физическими энциклопедиями, атласами, словарями и хрестоматией по физике, справочниками по физике и технике, научной и научно-популярной литературой естественно-научного содержания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Физика» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по физике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учеб. пособие для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Дмитриева В. Ф., Васильев Л. И. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Контрольные материалы: учеб. пособия для учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева, Л. И. Васильев. — М., 2014.

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учеб. пособия для учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева, А. В. Коржуев, О. В. Муртазина. — М., 2015.

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: электронный учеб.-метод. комплекс для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

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

Касьянов В. А. Иллюстрированный атлас по физике: 10 класс.— М., 2010.

Касьянов В. А. Иллюстрированный атлас по физике: 11 класс. — М., 2010.

Трофимова Т. И., Фирсов А. В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Сборник задач. — М., 2013.

Трофимова Т. И., Фирсов А. В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Решения задач. — М., 2015.

Трофимова Т. И., Фирсов А. В. Физика. Справочник. — М., 2010.

Фирсов А. В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для образовательных учреждений сред. проф. образования / под ред. Т. И. Трофимовой. — М., 2014.

Для преподавателей

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными 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.

Федеральный 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) «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

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”».

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».

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 технического профиля: методические рекомендации: метод. пособие. — М., 2010.

Интернет- ресурсы

www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).

www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).

www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека).

www.globalteka.ru (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).

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

www.st-books.ru (Лучшая учебная литература).

www.school.edu.ru (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).

www.ru/book (Электронная библиотечная система).

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

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

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

www.n-t.ru/nl/fz (Нобелевские лауреаты по физике).

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

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

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

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

ДУП.12 Информационные технологии в профессии

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Одной из характеристик современного общества является использование информационных технологий, средств ИКТ и информационных ресурсов во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые,

профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение информатики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении профессий СПО естественно-научного профиля профессионального образования «Информационные технологии в профессии» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с углубленным освоением отдельных тем с учетом специфики осваиваемых профессии. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Учебная дисциплина ««Информационные технологии в профессии»» включает следующие разделы:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Информация и информационные процессы»;
- «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;
- «Технологии создания и преобразования информационных объектов»;
- «Телекоммуникационные технологии».

Содержание учебной дисциплины позволяет реализовать разноуровневое изучение информатики для различных профилей профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.

Изучение информатики на базовом уровне предусматривает освоение учебного материала всеми обучающимися, когда в основной школе обобщается и систематизируется учебный материал по информатике в целях комплексного продвижения студентов в дальнейшей учебной деятельности. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

Освоение учебной дисциплины ««Информационные технологии в профессии»», учитывающей специфику осваиваемых профессий СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных методов информатики и средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

При организации практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах масс-медиа, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ««Информационные технологии в профессии»» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной

аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

8. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ««Информационные технологии в профессии»»» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ««Информационные технологии в профессии»»» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины ««Информационные технологии в профессии»» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

➤ **личностных:**

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

➤ **метапредметных:**

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

средствами информационных и коммуникационных технологий;

➤ **предметных:**

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

10. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

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

1. Информационная деятельность человека

1.1. 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.

1.2. 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.

2. Информация и информационные процессы

2.1. 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.

2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации.

2.2.1. Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Элементная база компьютера.

2.2.2. 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.

2.2.3. Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы компьютера.

Практические занятия

Среда программирования.

Тестирование программы.

Программная реализация несложного алгоритма.

2.2.4. 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.

2.3.1. 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.

3. Средства информационных и коммуникационных технологий

3.1. 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.

3.2. 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.

3.3. 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.

4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

4.1.1. 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).

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

Практическое занятие

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

4.1.3. 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.

4.1.4. 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.

4.1.5. Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования.

Практическое занятие

Компьютерное черчение.

5. Телекоммуникационные технологии

5.1. 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.

5.1.1. 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.

5.1.2. 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.

5.1.3. Методы создания и сопровождения сайта.

Практическое занятие

Средства создания и сопровождения сайта.

5.2. 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.

5.3. 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.

2. Информация и информационные процессы

- Сортировка массива.
- Создание структуры базы данных библиотеки.
- Простейшая информационно-поисковая система.
- Конструирование программ.

3. Средства ИКТ

- 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.

4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

- Ярмарка профессий.
- Звуковая запись.
- Музыкальная открытка.
- Плакат-схема.
- Эскиз и чертеж (САПР).
- Реферат.

5. Телекоммуникационные технологии

- Резюме: ищу работу.
- Защита информации.
- Личное информационное пространство.

11. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ««Информационные технологии в профессии»» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, - 108 часов.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Вид учебной работы	Количество часов
Аудиторные занятия. Содержание обучения	
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
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	
Всего	108

12. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	• находить сходства и различия протекания информационных процессов у человека, в биологических, технических и социальных системах; • классифицировать информационные процессы по принятому основанию; • выделять основные информационные процессы в реальных системах;
1. ИНФОРМАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ЧЕЛОВЕКА	
1. Информационная деятельность человека	• владеть системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира; • исследовать с помощью информационных моделей структуру и поведение объекта в соответствие с поставленной задачей; • выявлять проблемы жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценивать предлагаемые пути их разрешения; • использовать ссылки и цитирование источников информации; • использовать на практике базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей; • владеть нормами информационной этики и права; • соблюдать принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средств обеспечения надёжного функционирования средств ИКТ;
2. ИНФОРМАЦИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ	
2.1. Представление и обработка информации	• оценивать информацию с позиций ее свойств (достоверность, объективность, полнота, актуальность и т.п.); • знать о дискретной форме представления информации; • знать способы кодирования и декодирования информации; • иметь представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире; • владеть компьютерными средствами представления и анализа данных; • отличать представление информации в различных системах счисления; • знать математические объекты информатики; • применять знания в логических формулах;
2.2. Алгоритмизация и программирование	• владеть навыками алгоритмического мышления и понимать необходимость формального описания алгоритмов;

	• уметь понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; • уметь анализировать алгоритмы с использованием таблиц; • реализовывать технологию решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод решения задачи, • разбивать процесс решения задачи на этапы. • определять по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм; • определять, для решения какой задачи предназначен алгоритм (интерпретация блок-схем); Примеры задач: – алгоритмы нахождения наибольшего (или наименьшего) из двух, трех, четырех заданных чисел без использования массивов и циклов, а также сумм (или произведений) элементов конечной числовой последовательности (или массива); – алгоритмы анализа записей чисел в позиционной системе счисления; – алгоритмы решения задач методом перебора; – алгоритмы работы с элементами массива
2.3. Компьютерные модели	• иметь представление о компьютерных моделях, уметь приводить примеры; • оценивать адекватность модели моделируемому объекту и целям моделирования; • выделять в исследуемой ситуации: объект, субъект, модель; • выделять среди свойств данного объекта существенные свойства с точки зрения целей моделирования;
2.4. Реализация основных информационных процессов с помощью компьютеров	• оценивать и организовывать информацию, в том числе получаемую из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью; • анализировать и сопоставлять различные источники информации;
3. СРЕДСТВА ИНФОРМАЦИОННЫХ И КОММУНИКАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	
3.1. Архитектура компьютеров	• анализировать компьютер с точки зрения единства аппаратных и программных средств; • анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации; • определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач; • анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов;

	• выделять и определять назначения элементов окна программы;
3.2. Компьютерные сети	• иметь представление о типологии компьютерных сетей уметь приводить примеры; • определять программное и аппаратное обеспечение компьютерной сети; • знать о возможности разграничения прав доступа в сеть и применять это на практике;
3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита	• владеть базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; • понимать основы правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете применять их на практике; • реализовывать антивирусную защиту компьютера;
4. ТЕХНОЛОГИИ СОЗДАНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ ОБЪЕКТОВ	
4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов. 4.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных. Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования). 4.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. 4.4. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах.	• иметь представление о способах хранения и простейшей обработке данных; • уметь работать с библиотеками программ; • использовать компьютерные средства представления и анализа данных; • осуществлять обработку статистической информации с помощью компьютера; • пользоваться базами данных и справочными системами; • владеть основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними; • анализировать условия и возможности применения программного средства для решения типовых задач.
5. ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	
5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.	• иметь представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий применять на практике; • знать способы подключения к сети Интернет и использовать их в своей работе; • определять ключевые слова, фразы для поиска информации; • уметь использовать почтовые сервисы для передачи информации;

	• иметь представление о способах создания и сопровождения сайта, уметь приводить примеры;
5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях	• иметь представление о возможностях сетевого программного обеспечения, уметь приводить примеры; • планировать индивидуальную и коллективную деятельность с использованием программных инструментов поддержки управления проектом;
5.3. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности	• определять общие принципы разработки и функционирования интернет-приложений.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Информационные технологии в профессии»

Освоение программы учебной дисциплины «Информационные технологии в профессии» осуществляется в учебном кабинете, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета информатики должно удовлетворять требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Информатика» входят:

- компьютеры учащихся (рабочие станции) рабочее место педагога с модемом, многофункциональный комплекс преподавателя;
- технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, цифровой фотоаппарат, проектор и экран);
- программное обеспечение для компьютеров на рабочих местах с системным программным обеспечением
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты): «Организация рабочего места и техника безопасности», «Архитектура компьютера», «Архитектура компьютерных сетей», «Виды профессиональной информационной деятельности человека и используемые инструменты (технические средства и информационные ресурсы)», «Раскладка клавиатуры, используемая при клавиатурном письме», «История информатики»; схемы: «Моделирование, формализация, алгоритмизация», «Основные этапы разработки программ», «Системы счисления», «Логические операции», «Блок-схемы», «Алгоритмические конструкции», «Структуры баз данных», «Структуры веб-ресурсов», портреты выдающихся ученых в области информатики и информационных технологии и др.);
- компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционной системы Windows), системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «Информатика»;
- печатные и экранно-звуковые средства обучения;
- расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW);
- учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;
- модели: «Устройство персонального компьютера», «Преобразование информации в компьютере», «Информационные сети и передача информации», «Модели основных устройств ИКТ»;
- вспомогательное оборудование;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, электронные учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Информатика», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен электронными образовательными ресурсами: электронными энциклопедиями, словарями, справочниками по информатике, электронными книгами научной и научно-популярной тематики и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины ««Информационные технологии в профессии»» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по информатике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.)

13. 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 : Информатика: учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования – М: Издательский центр «Академия», 2018 г

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.: 2020

Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. – М.: 2018

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 конституционными 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.

Федеральный закон «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 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. N 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".

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).

Грацианова Т. Ю. Программирование в примерах и задачах : учебное пособие — М. : 2016.

- Мельников В.П., Клейменов С.А., Петраков А.В. Информационная безопасность: Учебное пособие / под ред. С.А. Клейменова. – М.: 2013
- Новожилов Е.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
- Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. - М., 2014.
- Великович Л.С., Цветкова М.С. Программирование для начинающих: учеб. издание. - М., 2011.
- Залогова Л.А. Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л. А.Залогова - М., 2011.
- Логинов М.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.
- Новожилов Е.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
- Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика : Информатика: учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования. - М: Издательский центр «Академия», 2018 г.
- Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. - М., 2018.
- 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.: 2020
- 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 (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.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.freeshool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).

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

www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

ДУП.12 Основы географии

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ОСНОВЫ ГЕОГРАФИИ»

Содержание учебного предмета «Основы география» сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения, призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, месте и роли России в этом мире, развивает познавательный интерес

к другим народам и странам.

Основой изучения географии является социально ориентированное содержание о размещении населения и хозяйства, об особенностях, динамике и территориальных следствиях главных политических, экономических, экологических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, а также о проблемах взаимодействия человеческого общества и природной среды, адаптации человека к географическим условиям проживания.

У обучающихся формируются знания о многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, представления о политическом устройстве, природно-ресурсном потенциале, населении и хозяйстве различных регионов и ведущих стран мира, развиваются географические умения и навыки, общая культура и мировоззрение.

Учебный предмет «Основы географии» обладает большим количеством междисциплинарных связей, в частности широко использует базовые знания физической географии, истории, политологии, экономики, этнической, религиозной и других культур. Все это она исследует в рамках традиционной триады «природа - население - хозяйство», создавая при этом качественно новое знание. Это позволяет рассматривать географию как одну из классических метадисциплин.

В КГБПОУ «Бочкаревский ЛПО», реализующим образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение географии осуществляется на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с учетом профиля профессионального образования, специфики осваиваемых профессий СПО.

Освоение содержания учебного предмета завершает формирование у студентов представлений о географической картине мира, которые опираются на понимание взаимосвязей человеческого общества и природной среды, особенностей населения, мирового хозяйства и международного географического разделения труда, раскрытие географических аспектов глобальных и региональных процессов и явлений.

В содержание учебного предмета включены практические занятия, имеющие профессиональную значимость для студентов, осваивающих выбранную специальность СПО. Практико-ориентированные задания, проектная деятельность студентов, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов являются неотъемлемой частью образовательного процесса.

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

МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный предмет «Основы географии» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебный предмет «Основы географии» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебного предмета «Основы географии» обеспечивает достижение

студентами следующих результатов:

• **ЛИЧНОСТНЫХ:**

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15

• **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:

1) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;

2) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;

3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

4) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

5) сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;

6) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать

географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;

7) владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

8) сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

9) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;

10) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Введение

География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

1. Источники географической информации

Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения.

Практические занятия

Ознакомление с географическими картами различной тематики.

Нанесение основных географических объектов на контурную карту.

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

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

Использование статистических материалов и геоинформационных систем.

2. Политическое устройство мира

Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима.

Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.

Практические занятия

Ознакомление с политической картой мира.

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

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

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

3. География мировых природных ресурсов

Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические проблемы.

Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.

Практические занятия

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

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

Экономическая оценка использования различных видов природных ресурсов.

4. География населения мира

Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира.

Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения.

Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития.

Трудовые ресурсы и занятость населения. Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира.

Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.

Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления.

Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. 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.

5. 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.

6. 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 природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства.

Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

География населения и хозяйства Зарубежной Азии

Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.

Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

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 природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.

США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы.

География населения и хозяйства Латинской Америки

Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.

Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

География населения и хозяйства Австралии и Океании

Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.

Практические занятия

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

Составление комплексной экономико-географической характеристики стран и регионов мира.

7. Россия в современном мире

Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX - XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития.

Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации.

Практические занятия

Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России.

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

Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России.

Составление карт (картосхем) внешнеторговых связей России.

8. 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.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательного учебного предмета «Основы географии» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка студентов составляет:

По профессии СПО естественнонаучного профиля

- аудиторная (обязательная) учебная нагрузка, включая практические занятия, - 36 часов

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Вид учебной работы	Профиль естественнонаучный
Содержание обучения	Профессии СПО
Введение.	2
1. Источники географической информации	
2. Политическое устройство мира	3
3. География мировых природных ресурсов	3
4. География населения мира	6
5. Мировое хозяйство	1
Современные особенности развития мирового хозяйства	
География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	2
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	3
География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	3
6. Регионы мира	1
География населения и хозяйства Зарубежной Европы	
География населения и хозяйства Зарубежной Азии	1
География населения и хозяйства Африки	1
География населения и хозяйства Северной Америки	1
География населения и хозяйства Латинской Америки	1
География населения и хозяйства Австралии и Океании	1
7. Россия в современном мире	3
8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	2
Дифференцированный зачет	2
Итого	36

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение. 1. Источники географической информации	Объяснение междисциплинарных связей географии. Название традиционных и новых источников географической информации. Демонстрация роли Интернета и геоинформационных систем в изучении географии
2. Политическое устройство мира	Умение показывать на карте различные страны мира. Умение приводить примеры и характеризовать современные межгосударственные конфликты в различных регионах мира. Описание 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 социально-экономического развития
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 Выделять основные проблемы и перспективы освоения природных ресурсов Арктики и Антарктики.
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	Умение давать определение понятий «международное

Современные особенности развития мирового хозяйства	географическое разделение труда», «международная специализация» и «международное кооперирование». Выделение характерных черт современной научно-технической 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 мировыми 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 и 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 населения 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 Зарубежной 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 городского 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 Америки	Умение показывать на карте различные страны Латинской Америки. Сопоставление стран Латинской Америки по площади территории, численности населения 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 хозяйства Австралии и Океании	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 горнопромышленные и сельскохозяйственные районы
7. Россия в современном мире	Умение объяснять современные особенности экономико-географического положения России. Выделение основных товарных статей экспорта и импорта России. Умение называть ведущих внешнеторговых партнеров России
8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	Выделение глобальных проблем человечества. Умение приводить примеры проявления сырьевой, энергетической, демографической, продовольственной и экологической проблем человечества, предлагать возможные пути их решения

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ОСНОВЫ ГЕОГРАФИИ»

Освоение программы учебного предмета «Основы географии» предполагает наличие в КГБПОУ «Бочкаревский ЛПО», реализующим образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 №178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по географии, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебного предмета «Основы географии» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, настенных географических карт, портретов выдающихся ученых-географов и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «География», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональном образовательном учреждении, реализующим образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, географическими атласами, справочниками, научной и научно-популярной литературой и другой литературой по географии.

В процессе освоения программы учебного предмета «Основы географии» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по географии, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам).

Для выполнения практических заданий студентам необходимо иметь простой и цветные карандаши, линейку, ластик, циркуль, транспортир и калькулятор.

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 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.)

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».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 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).

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 (сайт Общедоступной мультязычной универсальной интернет-энциклопедии).

www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).

www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county (сайт Геологической службы США).

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

ДУП.12 Основы формирования жизнестойкости

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии (профессиям) СПО 19.01.17. «Повар, кондитер», 35.01.13. «Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Формирование жизнестойкости студентов» входит в общеобразовательный цикл, раздел «дополнительные учебные дисциплины»

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

Содержание программы «Формирование жизнестойкости студентов» направлено на достижение **цели** - повышение уровня жизнестойкости подростков.

Достижение этой цели предполагает решение взаимосвязанных задач: в направлении личностного развития

- оказание психолого-педагогической поддержки и помощи детям и подросткам, оказавшимся в трудной жизненной ситуации;
- формирование навыков конструктивного взаимодействия (работа в команде, поведение в конфликтной ситуации, создание благоприятного психологического климата в коллективе);
- формирование у подростков позитивного самосознания собственной личности и личности других людей;
- организация и включение подростков в ценностно-значимую для них деятельность

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

Повышение уровня жизнестойкости подростков, что проявляется в сформированности качеств:

- высокая адаптированность;
 - уверенность в себе;
 - независимость, самостоятельность суждений;
 - стремление к достижениям;
 - ограниченность контактов, самодостаточность

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: сохранения здоровья и оптимального уровня работоспособности и активности в стрессогенных условиях; признание человеком своих реальных возможностей, принятие реальной собственной уязвимости ; умение находить выход из критических ситуаций или (что более реально) на изменение его отношение к ним.

Программа учебной дисциплины способствует формированию следующих компетенций, предъявляемых ФГОС по реализуемым специальностям

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения,

определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дополнительной учебной дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** час.

Итоговая аттестация в форме зачета

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся		Самостоятельная работа	
	Всего часов	В т.ч. практические занятия, лабораторные работы (часы)	Всего часов	В т.ч. индивидуальный проект
Раздел 1. Подготовительно-информационный этап	4		2	
Раздел 2. Диагностический этап – практические занятия	6	6		
Раздел 3. Формирующий этап жизнестойкости подростков - практические занятия	24	24	15	
Раздел 4. Диагностико-констатирующий этап	2	2	1	
Всего:	36	32	18	

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ УД.01 «ФОРМИРОВАНИЕ ЖИЗНЕСТОЙКОСТИ»

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, индивидуальный проект	Объем часов
Раздел 1. Подготовительно-информационный этап		4
Тема 1.1. Понятие жизнестойкости. Основные жизненные ценности.	Формирование понятий: жизнестойкость, опасность, риск, трудная жизненная ситуация, помощь, самопомощь, взаимопомощь. Основные жизненные ценности: жизнь, здоровье, время, друзья, семья, успехи. Формирование ценностного отношения к себе, своей жизни, близким. Формирование жизнестойкости опирается на аксиологический подход к категории «ценность»: ценность человеческой жизни, цели и смысла жизни. Формируется отношение к общечеловеческим ценностям, определяется выбор социальной позиции, норм поведения при взаимодействии с другими людьми, характер принятых решений, направленность выбора, индивидуальные приемы психологической защиты и совладающего поведения в сложных жизненных ситуациях. Обучение приемам анализа, планирования и преодоления трудной жизненной ситуации. Формирования умения обращаться за помощью к взрослому, сверстникам, пользоваться телефоном доверия. Службы экстренной помощи. Развитие представления о взаимосвязи личных качеств с жизненными успехами и неудачами людей. Формирование убеждения, что успех в учебе и других делах зависит от труда и упорства; уверенного поведения, произвольности и самоконтроля, адекватной самооценки. Готовность к трудным жизненным ситуациям.	2

Тема 1. 2. Стресс, пути его преодоления.	Механизм возникновения и развития стресса. Стресс, пути его преодоления и предотвращения. Определение уровня стресса, стрессоустойчивости	2
Раздел 2. Диагностический этап – практические занятия		6
Тема 2. 1. Индивидуальная диагностика.	Измерения уровня развития компонентов жизнестойкости и уровня тревожности с помощью «Теста жизнестойкости» (методика С. Мадди, адаптация Д.А. Леонтьева), методика «Шкала тревожности» (15-17 лет) Методика экспресс-диагностики характерологических особенностей личности Т.В. МАТОЛИНА.	2
Тема 2.2. Психодиагностика личности	Тест-опросник Кеттелла для подростков является многомерной методикой, оценивающей свойства нормальной личности, он описывает личностную структуру человека, выявляет личностные проблемы, помогает найти коррекционные механизмы для решения личностных проблем.	2
Тема 2.3. Диагностика силы воли и волевых качеств, самочувствия, активности и настроения	Диагностика «Самооценка силы воли», «Самооценка волевых качеств» Опросник «САН».	1
Тема 2.4. Обработка и анализ результатов диагностики	Обработка и анализ результатов диагностики	1
Раздел 3. Формирующий этап жизнестойкости подростков - практические занятия		24
Тема 3.1 Сострадание и уважение к тем, кто преодолевает трудности.	- Актуализировать чувство сострадания и уважения к тем, кто преодолевает трудности; - На примере героя х/ф «Цирк Бабочки» Ника Вуйчича показать, как важно верить в себя и оставаться стойким к жизненным невзгодам; - Раскрыть собственные ресурсы с помощью арт-техники «Символ Руки». Актуализировать внутренний ресурс добра и силы.	2

Тема 3.2 Сострадание и уважение к людям – инвалидам достигшим больших результатов, поставившим мировые рекорды	-Актуализировать чувство сострадания и уважения к людям-инвалидам, достигшим больших результатов, поставившим мировые рекорды; Презентация «Книга рекордов Гиннеса» (рекорды, поставленные инвалидами). - Запустить процессы активного самопознания, вывести на осознание собственного психоэмоционального статуса. Упражнение «Рисуем деревья» (Н.Н. Амбросьева)	2
Тема 3.3. Взаимосвязь православной веры с жизнестойкостью	-Выстроить взаимосвязь православной веры с жизнестойкостью; (Просмотр видеоматериала «Берег моей надежды») -Снять психическое напряжение, актуализировать внутренний ресурс Любви. (релаксационное упражнение «Храм тишины»)	2
Тема 3. 4. Роль животных как помощников в преодолении трудных жизненных ситуаций.	-Вывести на осознание положительной роли животных как помощников в преодолении трудных жизненных ситуаций; Просмотр фильма «Хатико: самый верный друг» -Диагностировать эмоциональный фон с помощью фильма «Хатико: Самый верный друг».	2
Тема 3.5. Формирование жизненной позиции, раскрытие внутренних ресурсов личности. Значимость собственных усилий в развитии.	Формирование: позитивных представлений о будущем; убеждения, что будущее нужно планировать, достижения и успех - результат деятельности человека. Успех деятельности зависит от умения общаться и взаимодействовать с другими. Формирование жизненной позиции ,раскрытие внутренних ресурсов личности. -По презентации «Урок бабочки» сделать выводы о значимости собственных усилий в развитии; -Раскрыть собственные ресурсы с помощью арт-техники «Пристанище души».	2

Тема 3.6. Практикум общения	Формирование понятий: конструктивное (успешное) общение, критика, комплимент, конфликт, этика общения. Обучение способам распознавания уверенного и неуверенного поведения в общении, умения оказать поддержку. Тренировка: уверенного выступления, умения обращения за помощью (на модели игровой ситуации). Особенности принятия индивидуального и коллективного решения. Тренировка умения предлагать и отстаивать свою точку зрения при принятии коллективного решения. Упражнение «Управление конфликтом».	2
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения: «Эмоциональные состояния»	4
Тема 3.7. Управления собственным эмоциональным состоянием	- Научить детей управлять собственным эмоциональным состоянием (гнев, тревога, страх, эйфория, стресс, фрустрация) с помощью специальных упражнений;(Тренировка «Позитивные эмоциональные жесты», «Очистка радиоэфира», «Машина времени», «Взрыв эмоций», «Взгляд юмориста», «Забор Тома Сойера», «Мыльная опера», «Фоторобот», «Замороженные» Актуализировать интерес к чтению художественной литературы	2
Тема 3.8. Считывание эмоций другого человека	-Научить «считывать» эмоции другого человека; <i>Арт-техника «Карта эмоций»</i> - Вывести на осознание личных актуальных эмоций.	2
Тема 3.9. «Инвалидность души»	-Вывести детей на осознание важности сохранения внутреннего ресурса добра и любви; Чтение сказки «Инвалидность души». - Актуализировать процессы активного самопознания; Просмотр видеоролика «Танец двоих». - Помочь интерпретировать интересующие детей моменты, разобраться в каких- то личностных чертах.	2

Тема 3.10. Практикум нестандартных решений в трудных жизненных ситуациях	- Показать пример жизнестойкости детей-инвалидов, возможность творческой реализации и феномена компенсации; («Одаренные дети с ограниченными возможностями здоровья» (речь идет о детском хоре Владислава Тетерина) - Проанализировать видеоматериал. Формирование позитивного мышления, навыков самоконтроля и саморегуляции. Тренировка принятия решения, обращения за помощью и преодоления трудной жизненной ситуации (на модели игровой ситуации). Службы экстренной помощи (контактные телефоны).	2
Тема 3.11. Упражнения направленные на преодоление напряжения и тревожности	Упражнение 1 «Расслабление под музыку» Упражнение 2 «Продумай заранее» Упражнение 3 «Глубокое дыхание». снятие эмоциональной напряженности, тревожности изучение личностного ресурса ребенка, формирование установки позитивного отношения к себе, актуализация чувств, изучение социальной ситуации развития (социометрия). Упражнение «Настроение — цвет — образ»	2
Тема 3.12. Важность работы над самим собой	Вывести детей на осознание важности работы над самим собой, а также на понимание истинной помощи (не всегда это является ласковым «поглаживанием»); Просмотр мультфильма «Исцеление императора» -Актуализировать внутренний ресурс чувства собственного достоинства. Упражнение «Поплавок в океане»	2
Раздел 4. Диагностико-констатирующий этап		2

Тема 4.1 Диагностика измерения уровня развития компонентов жизнестойкости и уровня тревожности.	Измерения уровня развития компонентов жизнестойкости и уровня тревожности с помощью «Теста жизнестойкости» (методика С. Мадди, адаптация Д.А. Леонтьева), методика «Шкала тревожности» (15-17 лет). Обсуждение результатов повторной диагностики с учащимися. Обработка данных тестирования с помощью математической методики.	1
Диф.зачёт	Составление отчета о проделанной работе в рамках реализации программ	1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Материально-техническое обеспечение:

Учебный кабинет – формирование жизнестойкости

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места -30;
- рабочее место преподавателя;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Технические средства обучения:

компьютер с необходимым лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор (рабочее место преподавателя); Программное обеспечение (лицензионное или свободно распространяемое):

- операционная система Windows;
- текстовый процессор MS Word;
- электронные таблицы MS Excel;

графические редакторы: Paint,

4.2 Информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Формирование жизнестойкости у школьника - методическое пособие для классного руководителя составители: Гражданкина Л.В., Зикратов В.В., Тарасова А.Ю. – Барнаул 2014
2. Книжникова С.В. Педагогическая профилактика суицидального поведения поведения на основе формирования жизнестойкости (Монография).-

Краснодар: «АВС- полиграфия», 2009

3. Прихожан А. М. Диагностика личностного развития детей подросткового возраста М.: АНО «ПЭБ», 2007. — 56 с.

Дополнительные источники

1. Александрова Л.А. Концепции жизнестойкости в психологии 2009г-300с
2. Ванакова, Г. В. Жизнестойкость как осознанный выбор современной молодежи / Г. В ... – 2012. – № 1. – с. 234-239.
3. Соболева Е.В., Шумакова О.А. Феномен жизнестойкости в зарубежных и отечественных исследованиях // Современные научные исследования и инновации. 2014. № 5
4. Фомина А.Н. Жизнестойкость личности. Монография. – М.: МПГУ, 2012. – 152с.
5. Психодиагностика стресса: практикум/сост. Р.В.Куприянов,

Ю.М.Кузьмина; М-во образ, и науки РФ, Казан, гос. технол.ун-т. - Казань: КНИТУ, 2012.-212 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сохань И.В. Современные теории личности и ее развития. Интернет- ресурс, код доступа: <http://www.i-u.ru/biblio/archive/sohan%5Fsovr>

2. Урбанович Е. В. Интернет-ресурс, код

доступа: <http://psyconsultancy.ru/krizis-i-perspekt>

3. <http://azps.ru> - А. Я. Психология: тесты, тренинги, словарь, статьи

4. <http://web.snauka.ru/issues/2014/05/34519>

5. <http://pedsovet.su> – Раздел «Психологу». Разработка уроков и занятий.

6. <http://www.vashpsixolog.ru> – Ваш психолог. Работа психолога в школе.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

осуществляется преподавателем за счёт измерения уровня развития компонентов жизнестойкости и уровня тревожности с помощью «Теста жизнестойкости» (методика С. Мадди, адаптация Д.А. Леонтьева), методики «Шкала тревожности» (15-17 лет) на начальном этапе и заключительном.

Сравнение результатов диагностического исследования до прохождения психологического практикума и после даст возможность увидеть изменения показателей уровня жизнестойкости и тревожности (динамику либо её отсутствие).

Контролируемый результат (предметные, метапредметные результаты)	Показатели оценки (поведенческие индикаторы)	Методы и формы контроля
<i>Предметные результаты</i>		
- сформированность представлений о жизнестойкости, ценности человеческой жизни, цели и смысла жизни, жизненных ценностях, ценностного отношения к себе, своей жизни, близким, отношение к общечеловеческим ценностям, обращаться за помощью к взрослым, сверстникам, пользоваться телефоном доверия службой экстренной помощи; понимание механизма возникновения и развития стресса, пути его преодоления и предотвращения, роли формирования жизнестойкости подростков, позволяющей сопротивляться негативным влияниям среды, эффективно преодолевать жизненные трудности, трансформируя их в ситуации развития.	Дает определения основным понятиям: жизнестойкость, опасность, риск, трудная жизненная ситуация, помощь, самопомощь, взаимопомощь, жизнь, здоровье, время, друзья, семья, успехи, стресс, гнев, тревога, страх, эйфория, фрустрация, самооценка силы воли, волевые качества, самочувствие, активность, настроение; устанавливает соответствие между жизненными ценностями и смыслом жизни; выделяет и описывает существенные признаки стресса и путей его преодоления; объясняет существенные признаки; устанавливает причинно-следственные связи негативного влияния среды	тестирование фронтальный опрос; наблюдение при выполнении упражнений
- владение приемам анализа, планирования и преодоления трудной жизненной ситуации. основополагающими понятиями, уверенное пользование психологической терминологией	Использует психологическую терминологию планирует пути преодоления трудной жизненной ситуации;	

- владение основными методиками научного познания используемые в психологии: методика (С. Мадди, адаптация Д.А. Леонтьева), методику экспресс -диагностики характерологических особенностей личности Т.В. МАТОЛИНА. Тест - опросник Кеттелла Тест «Самооценка силы воли», «Самооценка волевых качеств» Опросник «САН». Тест на определение уровня стресса, стрессоустойчивости умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных методик готовность и способность применять методики	Называет и характеризует методики научного познания, используемые в психологии; дает оценку на основе анализа проведенных методик; устанавливает взаимосвязь между методиками.	тестирование
- сформированность умения верить в себя и оставаться стойким к жизненным невзгодам; - - сострадать и уважать тех, кто преодолевает трудности, - определять собственный психоэмоциональный статус, - сострадать и уважать людей-инвалидов, достигшим больших результатов, поставившим мировые рекорды; -выстроить взаимосвязь православной веры с жизнестойкостью; -снимать психическое напряжение, актуализировать внутренний ресурс любви. -использовать животных как помощников в преодолении трудных жизненных ситуаций -раскрыть собственные внутренние ресурсы, -сделать выводы о значимости собственных усилий в развитии; -распознавать уверенное и неуверенное поведение в общении, -оказать поддержку, - обращения за помощью, -принимать индивидуальное и	Показывает стойкость к жизненным невзгодам; Определяет собственный психоэмоциональный статус; Связывает жизнестойкость с православной верой, любовью к животным; Предлагает свою точку зрения при коллективных решениях; Применяет упражнения, направленные на преодоление напряжения и тревожности	тестирование фронтальный опрос; наблюдение при выполнении упражнений

коллективное решение, предлагать и отстаивать свою точку зрения при принятии коллективного решения. -управлять собственным эмоциональным состоянием, -считывать эмоций другого человека, -вывести на осознание личных актуальных эмоций. -разобраться в личностных чертах. -применять упражнения направленные на преодоление напряжения и тревожности -работать над самим собой		
- сформированность убеждения, что успех в учебе и других делах зависит от труда и упорства; уверенного поведения, произвольности и самоконтроля, адекватной самооценки. собственной позиции по отношению к психологической информации, получаемой из разных источников. позитивно мыслить, принимать решения, обращаться за помощью	Применяет правила самоконтроля; Умеет принимать решения и обращаться за помощью	фронтальный опрос; наблюдение при выполнении упражнений

ДУП.12 Основы экологии

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ»

Экология - научная дисциплина, изучающая все аспекты взаимоотношений живых организмов и среды, в которой они обитают, а также последствия взаимодействия систем «общество» и «природа», условия недопущения либо нейтрализации этих последствий. Объектами изучения экологии являются живые организмы, в частности человек, а также системы «общество» и «природа», что выводит экологию за рамки естественно-научной дисциплины и превращает ее в комплексную социальную дисциплину.

Экология на основе изучения законов взаимодействия человеческого общества и природы предлагает пути восстановления нарушенного природного баланса. Экология, таким образом, становится одной из основополагающих научных дисциплин о взаимоотношениях природы и общества, а владение экологическими знаниями является одним из необходимых условий реализации специалиста в любой будущей профессиональной деятельности.

Основу содержания учебной дисциплины «Экология» составляет концепция устойчивого развития. В соответствии с ней выделены содержательные линии: экология как научная дисциплина и экологические закономерности; взаимодействие систем «природа» и «общество»; прикладные вопросы решения экологических проблем в рамках концепции устойчивого развития; методы научного познания в экологии: естественнонаучные и гуманитарные аспекты.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебный предмет «Основы экологии» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении биологии, химии, физики, географии в основной школе. Вместе с тем изучение экологии имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования, специфики осваиваемых профессий СПО О.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При отборе содержания учебного предмета «Основы экологии» использован культуросообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

В целом учебный предмет «Основы экологии», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и научные методы познания, не только позволяет сформировать у обучающихся целостную картину мира, но и пробуждает у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение критически оценивать свои и чужие действия и поступки.

Изучение общеобразовательной учебного предмета «Основы экологии» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный предмет «Основы экологии» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебный предмет «Основы экологии» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Основы экологии» 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;

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	

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

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

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Введение

Объект изучения экологии - взаимодействие живых систем. История развития экологии. Методы, используемые в экологических исследованиях. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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 истощаемости.
- 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 истощаемости.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по профессии СПО естественно-научного профиля профессионального образования - 36 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, - 36 часов

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Вид учебной работы	Количество часов
	Профили профессионального образования
	естественнонаучный,
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Профессии СПО,
Введение	2
Экология как научная дисциплина	6
Среда обитания человека и экологическая безопасность	12
Концепция устойчивого развития	8
Охрана природы	8
Итого	36

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
1. 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 и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду
2. 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	Знание основных положений концепции устойчивого развития и причин ее возникновения. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»
Устойчивость и 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

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ»

Освоение программы учебного предмета «Основы экологии»

предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по биологии, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебного предмета «Основы экологии» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, модели, муляжи объектов, составляющих экологическую систему и др.);
- информационно-коммуникационные средства;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного предмета «Основы экологии», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, словарями, научной, научно-популярной и другой литературой по разным вопросам экологии, в том числе в рамках концепции устойчивого развития.

В процессе освоения программы учебного предмета «Основы экологии» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ 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

Титова Е.В. Экология.-М., 2017

Валова В.Д. Экология. - М., 2012.

Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования. - М., 2014.

Марфенин Н.Н. Экология и концепция устойчивого развития. - М., 2013.

Миркин Б.М., Наумова Л.Г., Суматохин С.В. Экология (базовый уровень). 10 -11 классы. - М., 2014.

Основы экологического мониторинга. - Краснодар, 2012.

Пивоваров Ю.П., Королик В.В., Подунова Л.Г. Экология и гигиена человека: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Тупикин Е.И. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Чернова Н.М., Галушин В.М., Константинов В.М. Экология (базовый уровень). 10 - 11 классы. - 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 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 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. N 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"

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 образования».

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).

ДУП.12 Финансовая грамотность

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа дополнительной учебной дисциплины «Финансовая грамотность» может быть включена в вариативную часть основной образовательной программы (как часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла); может быть частично интегрирован с обязательными дисциплинами основной образовательной программы;

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Финансовая грамотность». Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов. Обучение финансовой грамотности в средних профессиональных образовательных учреждениях является сегодня очень актуальным, так как создает условия для развития личности, мотивации подростка обучению, для формирования социального и профессионального самоопределения, а также является профилактикой асоциального поведения. Именно овладение основами финансовой грамотности помогает студентам применить полученные знания в жизни и успешно социализироваться в обществе.

Данная рабочая программа направлена на формирование финансовой грамотности студентов на основе связи между получаемыми знаниями и их практическим применением, пониманием и использованием финансовой информации на настоящий момент.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических качеств, обеспечивающих защищенность студента для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;
- формирование системы знаний о финансово-экономической жизни общества, определение своего места и роли в экономическом пространстве, в финансовой сфере;
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;
- воспитание мотивации к труду;
- стремление строить свое будущее на основе целеполагания и планирования;
- воспитание ответственности за настоящее и будущее собственное финансовое благополучие, благополучие своей семьи и государства.

метапредметных:

- освоение способ решения проблем творческого и поискового характера;
- формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;
- активное использование средств информационных и коммуникационных технологий для решения коммуникативных и познавательных задач;
- определение общей цели и путей ее достижения;
- умение договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- развитие аналитических способностей, навыков принятия решений на основе сравнительного анализа сберегательных альтернатив;
- овладение умениями формулировать представление о финансах, финансовой системе РФ;
- овладение студентами навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать

соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественно-экономических наук, вырабатывать в себе качества гражданина РФ, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации.

предметных:

- формирование системы знаний об экономической и финансовой сфере в жизни общества, как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

- понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества;

- знание структуры и регулирования финансового рынка, финансовых инструментов;

- формирование навыков принятия грамотных и обоснованных финансовых решений, что в конечном итоге поможет им добиться финансовой самостоятельности и успешности в бизнесе;

- приобретение студентами компетенций в области финансовой грамотности, которые имеют большое значение для последующей интеграции личности в современную банковскую и финансовую сферы;

- владение навыкам поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет;

- умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

- формирование навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты финансово-экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

- умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, заемщика, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

- умение проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности;

- умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Финансовая грамотность, как учебный курс. Специфика объекта изучения. Актуальность изучения финансовой грамотности при освоении профессий СПО.

ТЕМА 1. БАНКИ

Банковская система России, коммерческие банки, Центральный банк, Система страхования вкладов (ССВ), дебетовая карта, пин-код, овердрафт, текущий счёт, сберегательный вклад, ставка процента, капитализация процентов, валюта, банковский кредит, эффективная ставка процента по кредиту, микрокредит, виды кредитов для физических лиц, ипотека, рефинансирование кредита, сберегательные сертификаты, паевые инвестиционные фонды (ПИФы), кредитная карта.

Практическое занятие №1

Тест «Банки»

ТЕМА 2. ФОНДОВЫЙ РЫНОК

Фондовый рынок, неопределённость, финансовый риск, инвестиционный портфель, диверсификация, облигация, дисконтирование, корпоративные облигации, номинал, купон, дефолт, государственные и муниципальные облигации, акция, дивиденд, IPO, фондовая биржа, биржевой индекс, брокер, управляющая компания, доверительное управление, пассивное и активное инвестирование, валютный курс, рынок FOREX, валютная интервенция.

ТЕМА 3. СТРАХОВАНИЕ

Страховой случай, страховая премия, страховая выплата, страхование имущества, договор страхования, страхование гражданской ответственности, обязательное страхование, добровольное страхование, ОСАГО, КАСКО, франшиза, личное страхование, обязательное медицинское страхование (ОМС), полис ОМС, добровольное медицинское страхование, страхование жизни, страховая компания.

Практическое занятие №2

Тест «Страхование»

ТЕМА 4. НАЛОГИ

Налоги, налог на доходы физических лиц (НДФЛ), объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент, налоговая ставка, налог на имущество, земельный налог, транспортный налог, пропорциональный и прогрессивный налог, налоговый агент, идентификационный номер налогоплательщика (ИНН), налоговая декларация, налоговые вычеты, пеня.

Практическое занятие №3.

Тест «Налоги и налоговый вычет».

ТЕМА 5. ВОЗМОЖНОСТИ ПЕНСИОННОГО НАКОПЛЕНИЯ

Пенсия, страховой стаж, обязательное пенсионное страхование, Пенсионный фонд РФ (ПФР), добровольные (дополнительные) пенсионные накопления, негосударственные пенсионные фонды (НПФ), корпоративные пенсионные планы, альтернативные способы накопления на пенсию.

Практическое занятие №4.

Тест «Пенсия. Пенсионные накопления»

ТЕМА 6. ФИНАНСОВЫЕ МЕХАНИЗМЫ РАБОТЫ ФИРМЫ

Резюме, испытательный срок, заработная плата, премии и бонусы, неденежные бонусы, лист нетрудоспособности, отпуск по беременности и родам, отпуск по уходу за ребёнком, выходное пособие, выручка, издержки и прибыль фирмы, инвестиции в развитие бизнеса, финансовый менеджмент, банкротство фирмы, спрос на труд, профсоюз, безработица, пособие по безработице.

ТЕМА 7. СОБСТВЕННЫЙ БИЗНЕС: КАК СОЗДАТЬ И НЕ ПОТЕРЯТЬ

Предпринимательство, предприниматель, показатели эффективности фирмы, факторы, влияющие на прибыль компании, рыночная стоимость компании, метод приведённых денежных потоков, метод бережливого производства, бизнес-идея, бизнес-ангелы, венчурные фонды, бизнес-инкубаторы, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, общество с ограниченной ответственностью (ООО), закрытое акционерное общество (ЗАО), бизнес-план, лизинг.

ТЕМА 8. РИСКИ В МИРЕ ДЕНЕГ: КАК ЗАЩИТИТЬСЯ ОТ РАЗОРЕНИЯ

Инфляция, валютный риск, кредитный риск, ценовой риск, физический риск, предпринимательский риск, экономический цикл, валовой внутренний продукт (ВВП), реальный ВВП, экономический кризис, финансовое мошенничество, фальшивомонетчики, поддельные платёжные терминалы, фальшивые банки, кредит, финансовая пирамида, способы сокращения финансовых рисков.

Практическое занятие №5.

Тест «Риски в мире денег».

Практическое занятие №6.

«Финансовый кроссворд»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Финансовая грамотность» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет: по профессии СПО технического профиля профессионального образования, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, - **36 часов**;

Аудиторные занятия. Содержание обучения	Количество часов
Введение	1

Тема 1. Банки	6
Банковская система России, коммерческие банки, Центральный банк,	
Система страхования вкладов (ССВ), дебетовая карта, пин-код, овердрафт, текущий счёт, сберегательный вклад, ставка процента, капитализация процентов,	
Валюта, банковский кредит, эффективная ставка процента по кредиту, микрокредит, виды кредитов для физических лиц, ипотека, рефинансирование кредита,	
сберегательные сертификаты, паевые инвестиционные фонды (ПИФы), кредитная карта.	
Тема 2. Фондовый рынок	4
Фондовый рынок, неопределённость, финансовый риск,	
Инвестиционный портфель, диверсификация, облигация, дисконтирование, корпоративные облигации, номинал, купон, дефолт,	
Государственные и муниципальные облигации, акция, дивиденд, IPO, фондовая биржа, биржевой индекс, брокер, управляющая компания, доверительное управление,	
Пассивное и активное инвестирование, валютный курс, рынок FOREX, валютная интервенция, спред.	
Тема 3. Страхование	4
Страховой случай, страховая премия, страховая выплата, страхование имущества, договор страхования, страхование гражданской ответственности, обязательное страхование, добровольное страхование, ОСАГО, КАСКО,	
франшиза, личное страхование, обязательное медицинское страхование (ОМС), полис ОМС, добровольное медицинское страхование, страхование жизни, страховая компания.	
Тема 4. Налоги	4
Налоги, налог на доходы физических лиц (НДФЛ), объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент,	
налоговая ставка, налог на имущество, земельный налог, транспортный налог, пропорциональный и прогрессивный налог, налоговый агент, идентификационный номер налогоплательщика (ИНН), налоговая декларация, налоговые вычеты, пеня.	
Тема 5. Возможности пенсионного накопления	3
Пенсия, страховой стаж, обязательное пенсионное страхование, Пенсионный фонд РФ (ПФР), добровольные (дополнительные) пенсионные накопления, негосударственные пенсионные фонды (НПФ), корпоративные пенсионные планы, альтернативные способы накопления на пенсию	
Тема 6. Финансовые механизмы работы фирмы	4
Резюме, испытательный срок, заработная плата, премии и бонусы, неденежные бонусы, лист нетрудоспособности, отпуск по беременности и родам, отпуск по уходу за ребёнком, выходное пособие,	
Выручка, издержки и прибыль фирмы, инвестиции в развитие бизнеса, финансовый менеджмент, банкротство фирмы, спрос на труд, профсоюз, безработица, пособие по безработице.	
Тема 7. Собственный бизнес	6
Предпринимательство, предприниматель, показатели эффективности фирмы,	
Факторы, влияющие на прибыль компании, рыночная стоимость компании, метод приведённых денежных потоков,	

Метод бережливого производства, бизнес-идея, венчурные фонды, бизнес-инкубаторы,	
Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, общество с ограниченной ответственностью (ООО), закрытое акционерное общество (ЗАО), бизнес-план, лизинг.	
Тема 8. Риски в мире денег	3
Инфляция, валютный риск, кредитный риск, ценовой риск, физический риск, предпринимательский риск,	
Экономический цикл, валовой внутренний продукт (ВВП), реальный ВВП, экономический кризис,	
Финансовое мошенничество, фальшивомонетчики, поддельные платёжные терминалы, фальшивые банки, кредит, финансовая пирамида, способы сокращения финансовых рисков.	
Итого	35
<i>Итоговая аттестация в форме диф. зачета</i>	<i>1</i>

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки
Введение	Выявление актуальности изучения финансовой грамотности при освоении профессий СПО.	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме

Банки	Изучение понятий Банковская система России, коммерческие банки, Центральный банк, Изучение системы страхования вкладов (ССВ), понятия дебетовые карты, пин-код, сберегательный вклад, ставка процента, капитализация процентов, валюта, банковский кредит, эффективная ставка процента по кредиту, микрокредит, виды кредитов для физических лиц, ипотека, рефинансирование кредита, сберегательные сертификаты, паевые инвестиционные фонды (ПИФы), кредитная карта.	-индивидуальный опрос - практические работы - проверка домашнего задания
Фондовый рынок	Формулировки основных понятий: фондовый рынок, финансовый риск, инвестиционный портфель, диверсификация, облигация, дисконтирование, корпоративные облигации, номинал, купон, дефолт, государственные и муниципальные облигации, акция, дивиденд, IPO, фондовая биржа, биржевой индекс, брокер, управляющая компания, доверительное управление, пассивное и активное инвестирование, валютный курс, рынок FOREX, валютная интервенция, «рынок труда», зарубежные модели рынка труда, структура современного рынка труда РФ, занятость населения как показатель баланса спроса и предложений рабочей силы. Определять региональные особенности рынка труда.	-индивидуальный опрос - практические работы - проверка домашнего задания - проверка конспекта
Страхование	Изучение понятий страховой случай, страховая премия, страховая выплата, страхование имущества, договор страхования, страхование гражданской ответственности, обязательное страхование, добровольное страхование, ОСАГО, КАСКО, франшиза, личное страхование, обязательное медицинское страхование (ОМС), полис ОМС, добровольное медицинское страхование, страхование жизни, страховая компания.	-индивидуальный опрос - практические работы - проверка домашнего задания

Налоги	Изучение понятий налоги, налог на доходы физических лиц (НДФЛ), объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент, налоговая ставка, налог на имущество, земельный налог, транспортный налог, пропорциональный и прогрессивный налог, налоговый агент, идентификационный номер налогоплательщика (ИНН), налоговая декларация, налоговые вычеты, пеня.	-индивидуальный опрос - практические работы - самостоятельная работа
Возможности пенсионного накопления	Пенсия, страховой стаж, обязательное пенсионное страхование, Пенсионный фонд РФ (ПФР), добровольные (дополнительные) пенсионные накопления, негосударственные пенсионные фонды (НПФ), корпоративные пенсионные планы, способы накопления на пенсию	-индивидуальный опрос - практические работы - проверка домашнего задания
Финансовые механизмы работы фирмы	Знакомство с понятиями резюме, испытательный срок, заработная плата, премии и бонусы, неденежные бонусы, лист нетрудоспособности, отпуск по беременности и родам, отпуск по уходу за ребёнком, выходное пособие, Изучение понятий выручка, издержки и прибыль фирмы, инвестиции в развитие бизнеса, финансовый менеджмент, банкротство фирмы. Что такое спрос на труд, профсоюз, безработица, пособие по безработице.	-индивидуальный опрос - практические работы - проверка конспекта
Собственный бизнес	Изучить понятия предпринимательство, предприниматель, показатели эффективности фирмы, Рассмотреть факторы, влияющие на прибыль компании, рыночная стоимость компании, метод приведённых денежных потоков, Изучить методы бережливого производства, венчурные фонды, бизнес-инкубаторы, Изучить понятия юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, общество с ограниченной ответственностью (ООО), закрытое акционерное общество (ЗАО), бизнес-план, лизинг.	-индивидуальный опрос - практические работы - самостоятельная работа

Риски в мире денег	Изучение понятий инфляция, валютный риск, кредитный риск, ценовой риск, физический риск, предпринимательский риск, Экономический цикл, валовой внутренний продукт (ВВП), реальный ВВП, экономический кризис, Знакомство с видами финансового мошенничества: фальшивомонетки, поддельные платёжные терминалы, фальшивые банки, кредит, финансовая пирамида, способы сокращения финансовых рисков.	-индивидуальный опрос - практические работы - проверка домашнего задания

При формировании оценок за дисциплину преподаватель учитывает работу обучающихся на занятиях, их самостоятельную работу, результаты на проверочных работах, при проведении итогового контроля (диф.зачёт).

Оценка за текущий контроль:

- Преподаватель оценивает работу на занятиях следующим образом: систематически проводит опрос, по результатам которого обучающимся выставляется оценка при этом учитывается их активность, правильность решения задач, выполнение практических упражнений,
- Преподаватель оценивает самостоятельную работу обучающихся: своевременность и правильность выполнения домашних заданий, написание докладов, подготовка сообщений В конце изучения курса обучающимся выставляется накопленная оценка за самостоятельную работу

Оценка за промежуточный контроль:

- Преподаватель выставляет обучающимся среднюю оценку за самостоятельную работу, работу на уроках, которая является формой промежуточного контроля,

Оценка за итоговый контроль:

Преподаватель выставляет обучающимся оценку за диф .зачет, которая является формой итогового контроля

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Финансовая грамотность»

Освоение программы учебной дисциплины «Финансовая грамотность» осуществляется при наличии учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся. В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию, создавать презентации, видеоматериалы и т.д. В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Финансовая грамотность» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия;
- информационно-коммуникационные средства;

- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Финансовая грамотность» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

ЛИТЕРАТУРА

1. Учебник финансовая грамотность М.Р. Каджаева, С.В. Дубровская, А.Р. Елисеева 2020
2. Жданова, А. Савицкая О. Финансовая грамотность: УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ. СПО / А. О. Жданова. 2021 Жданова, А. Савицкая О.
3. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: Учебная программа. СПО / А. О. Жданова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. — 24 с., ил. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»).
4. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: Контрольные измерительные материалы СПО / А. О. Жданова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. — 32 с., ил. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»).
5. <http://www.pfrf.ru/> - Сайт Пенсионного фонда РФ
6. <http://www.pfrf.ru/knopki/zhizn/> - кейсы
7. <http://www.pfrf.ru/eservices/calc/> - Пенсионный калькулятор
8. <http://ratingnpf.ru/ratings/> - Навигатор Пенсионного рынка. Рейтинги НПФ
9. <http://www.gorodfinansov.ru/> – портал по финансовой безопасности
10. <http://www.fingramota.org/> - официальный сайт Союза заемщиков и вкладчиков Рос-сии.
11. Николаева, Т. П. Бюджетная система Российской Федерации : конспект лекций / Т. П. Николаева. — М. : Издательство Юрайт, 2015. — 237 с. — (Хочу все сдать). — ISBN 978-5-9916-1626-3. <http://www.biblio-online.ru/book/89FDA6A3-D63E-4297-A9DF-563E0B8C3AEB>

ДУП.13 Индивидуальный проект

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДУП 13 «Индивидуальный проект»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа ДУП «Индивидуальный проект» отражает обязательный минимум содержания образовательной программы среднего общего образования с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования по предмету.

Программа ДУП 13 «Индивидуальный проект» реализуется в пределах основной профессиональной образовательной программы и осваивается с учетом получаемого профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ДУП 13 «Индивидуальный проект» относится к дополнительным дисциплинам общеобразовательного учебного цикла и принадлежит к дополнительной предметной области ФГОС СОО.

1.3. Цели и задачи общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины «Индивидуальный проект» на профильном уровне среднего общего образования направлено на достижение следующих целей:
в направлении личностного развития

- формирование личностного, профессионального, жизненного самоопределения;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- воспитание качеств личности, обеспечивающих социальную мобильность, способность принимать самостоятельные решения;
- формирование качеств мышления, необходимых для адаптации в современном информационном обществе;
- развитие интереса к творчеству;

в метапредметном направлении

а) развитие целеполагания , планирования,

выделение и формулирование познавательной цели;

поиск и выделение необходимой информации;

применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

умение структурировать знания;

умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной формах;

выбор наиболее эффективных способов решения задач

извлечение необходимой информации;

-планирование сотрудничества в поиске и сборе информации;

владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.

-формирование общих способов интеллектуальной деятельности, являющихся основой познавательной культуры, значимой для различных сфер человеческой деятельности;

в предметном направлении

- отработка навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы.

- выделение основных этапов создания проекта

- представления о научных методах, используемых при создании проекта

- изучение способов анализа и обобщения полученной информации;

- получение представления об обще логических методах и научных подходах;

- получение представления о процедуре защиты индивидуального проекта

Задачами курса являются:

- овладение познавательными интересами,

- развитие интеллектуальных, творческих, коммуникативных способностей

- формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе,

- способность осознания целей проектной деятельности;

- умение поставить цель и организовать ее достижение, а также креативных (творческих) качеств.

- интеллектуальное развитие,

формирование качеств мышления, необходимых для продуктивной жизни в обществе;

Требования к результатам освоения ДУП 13. Индивидуальный проект

Требования к результатам освоения общеобразовательной учебной дисциплины личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру,

способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

Личностные результаты освоения ДУП 13. Индивидуальный проект

должны отражать:

умение

- уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим,
- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;
- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых, обучающихся во внеучебных видах деятельности;
- умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;
- готовность к выбору профессионального образования.
- умение ясно, логично и точно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл познавательной задачи, выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры;
- креативность мышления, инициатива, находчивость, активность при решении математических задач;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- 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;

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

Метапредметные результаты освоения ДУП 13. Индивидуальный проект

должны отражать:

- 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;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с

соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

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

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

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

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

Предметные результаты освоения курса ДУП 13. Индивидуальный проект

должны отражать:

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых 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.

Данная рабочая программа способствует формированию общих компетенций:

Общие и профессиональные компетенции
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.

Индивидуальная проектная деятельность является обязательной частью образовательной деятельности обучающегося, осваивающего основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования, предусматривающей получение среднего общего образования и специальности.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации образовательной деятельности студента (учебное исследование или учебный проект) в рамках освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Цели организации работы над индивидуальным проектом

- создание условий для формирования учебно-профессиональной самостоятельности обучающегося – будущего специалиста;
- развитие творческого потенциала обучающегося, активизация его личностной позиции в образовательном процессе на основе приобретения субъективно новых знаний (т.е. самостоятельно получаемых знаний, являющихся новыми и личностно значимыми для конкретного обучающегося);
- развитие регулятивных, познавательных, коммуникативных универсальных учебных действий обучающегося;
- предоставление возможности обучающемуся продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении избранной области.

Задачами выполнения индивидуального проекта являются:

- формирование умения осуществлять поэтапное планирование деятельности (обучающийся должен уметь чётко определить цель, описать шаги по её достижению, концентрироваться на достижении цели на протяжении всей работы);
- сформировать навыки сбора и обработки информации, материалов (умений выбрать подходящую информацию, правильно её использовать);
- развить умения обобщать, анализировать, систематизировать, оформлять, презентовать информацию;
- сформировать позитивное отношение у обучающегося к деятельности (проявлять инициативу, выполнять работу в срок в соответствии в установленным планом).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых 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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы

ДУП 13. Индивидуальный проект

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 72 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДУП 13

«Индивидуальный проект»

2.1. Объем общеобразовательной учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические работы	26
контрольные работы	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Примерный тематический план и содержание ДУП 13 «Индивидуальный проект»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Домашнее задание
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы проектно-исследовательской деятельности			
Тема 1.1. Основные представления о проектной и исследовательской деятельности	Содержание учебного материала	4	
	Общая характеристика проектной и исследовательской деятельности.	2	
	Основные этапы проведения проектных работ и исследования.	2	
Раздел 2. Основы исследовательской деятельности			
Тема 2.1. Теоретические основы научно-исследовательской деятельности	Содержание учебного материала	6	
	Роль науки в развитии общества.	2	
	Исследователь как субъект научно-исследовательской деятельности	2	
	Практическое занятие №1 Выбор темы индивидуального проекта, определение предмета и объекта исследования	2	
Тема 2.2. Методология научного исследования	Содержание учебного материала	6	
	Уровни научного исследования. Структура исследования.	2	
	Понятийный аппарат исследования.	2	
	Практическое занятие №2 Оформление введения исследовательской работы	2	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	6	
Методы научно-исследовательской деятельности	Общая характеристика методов исследования и их классификация	2	
	Общенаучные методы исследования.		
	Методы эмпирического исследования.	1	
	Методы теоретического исследования.	1	

	Практическое занятие №3 Составление индивидуального плана исследовательской и проектной работы;	2	
	Практическое занятие №4 Оформление теоретической части исследовательской работы.		
	Практическое занятие №5 Оформление практической части исследовательской работы.		
Тема 2.4. Источники информации и работа с ними	Содержание учебного материала	10	
	Способы получения и переработки информации. Виды источников информации.	4	
	Переработка информации: тезированные, конспектирование, цитирование.	2	
	Практическое занятие №6 Виды литературных источников информации. Правила работы с ними.	2	
	Практическое занятие №7 Оформление заключения исследовательской работы, списка литературы.	2	
Тема 2.5. Реферат как научная работа	Содержание учебного материала	4	
	Реферат и его виды.	2	
	Практическое занятие №8 Структура учебного и научного реферата. Этапы работы.	2	
Тема 2.6. Публичное выступление и его основные правила	Содержание учебного материала	6	
	Публичное выступление. История вопроса. Основные правила подготовки публичного выступления.	2	
	Практическое занятие №9 Подготовка авторского доклада к защите реферата. Выступление.	2	
	Контрольная работа	2	
Раздел 3. Основы проектной деятельности			
Тема 3.1. Современный взгляд на проектирование	Содержание учебного материала	2	
	Системный подход к проектированию. Методы проектирования.	2	

Тема 3.2 Проект и метод проектов	Содержание учебного материала	6	
	Структура проекта. Основные требования к проекту. Ресурсное обеспечение проекта. Формы продуктов проектной деятельности.	4	
	Практическое занятие №10 Составление целей и задач курсового проекта. Оформление курсового проекта (курсовая работа).	2	
	Практическое занятие №11 Оформление выпускной квалификационной работы, определять цель и задачи, умение представлять и защищать свою работу.		
Тема 3.3. Методы сбора данных	Содержание учебного материала	4	
	Виды опроса. Анкетный опрос. Интервьюирование. Тестирование. Беседа.	2	
Тема 3.4. Информационные технологии в проектной деятельности	Содержание учебного материала	8	
	Использование информационных технологий и Интернет-ресурсов в проектной деятельности.	2	
	Презентация. Цели презентации. Виды, формы, типы презентации. Критерии оценивания презентации.	2	
	Практическое занятие №12 Определение вида, формы и типа презентации на представленные темы проекта.	2	
Тема 3.5. Составление индивидуальных и групповых проектов	Содержание учебного материала	8	
	Индивидуальный проект и его особенности. Структура и этапы выполнения.	2	
	Практическое занятие №13 Публичное представление проекта. Защита проектов.	2	
	Контрольная работа	2	
Дифференцированный зачет		2	
		Всего	72
		Практические занятия	26

2.3. Характеристика основных видов деятельности обучающихся на уровне учебных действий

(по разделам содержания ДУП 13. учебной дисциплины
«Индивидуальный проект»)

Наименование разделов	Характеристика основных видов учебной деятельности		
	Предметные	Метапредметные	Личностные
Раздел 1. Требования к подготовке проекта	Формулировать определения по теме. Знать типы проектов, виды проектов.	Адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владение устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание. Адекватно, точно и последовательно отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий, как в форме громкой социализированной речи; так и в форме внутренней речи, как в устной, так и в письменной речи. Уметь анализировать, критически оценивать и интерпретировать информацию. Строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей.	Способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
Раздел 2. Этапы работы над индивидуальным проектом	Формулировать понятия по теме. Использовать алгоритм создания проекта. Объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах. Осуществлять и исследование	Объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах. Осуществлять поиск информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы	Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его и учета характера сделанных ошибок.
Раздел 3. Подготовка к публичной защите проекта:	Использовать методы исследования Находить в тексте требуемую информацию; определять тему и главную мысль текста.	Осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий. Анализировать и осмысливать текст задачи, переформулировать условие, моделировать условие и строить логическую цепочку.	Адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности, использовать речь для регуляции своего действия.

	Решать задачи на основе изученного материала.	Уметь формулировать и удерживать учебную задачу; преобразовывать практическую задачу в познавательную; ставить новые учебные задачи в сотрудничестве с учителем. Применять установленные правила в планировании способа решения; Выбирать действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации; определять последовательность промежуточных целей и соответствующих им действий с учетом конечного результата; составлять план и последовательность действий; предвидеть уровень усвоения знаний, его временных характеристик; предвидеть возможности получения конкретного результата при решении задачи осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату; осуществлять констатирующий и прогнозирующий контроль по результату и по способу действия.	ставить вопросы; обращаться за помощью; формулировать свои затруднения; предлагать помощь и сотрудничество; проявлять активность во взаимодействии для решения коммуникативных задач слушать и вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем. Учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве. Понимать информацию, представленную в текстовой форме; отделять новое знание от известного; ставить вопросы к тексту и искать ответы на них. Ориентировать в системе знаний; выполнять анализ, производить синтез.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оснащение учебного кабинета обеспечивается библиотечным фондом, печатными пособиями, информационными средствами, а также техническими средствами обучения, учебно-практическим и учебно-лабораторным оборудованием.

Оборудование учебного кабинета:

- учебная доска;

- учебная мебель (ученические стулья и столы, рабочее место преподавателя);
- учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран;
- интерактивная доска.

Информационные средства обучения:

- электронные учебные издания по основным разделам курса ;
- мультимедийные обучающие программы;
- презентации по разделам курса

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: АРКТИ, 2012.

Дополнительные источники:

1. Программа учебных модулей «Основы проектной деятельности» для учащихся основной школы разработанным А.Г. Шурыгиной и Н.В. Носовой. – Киров: Кировский ИПК и ПРО, 2011
3. Ступицкая М.А. Новые педагогические технологии: учимся работать над проектами. - Ярославль: Академия развития, 2008.
- торговый дом «Корифей» - Волгоград, 2011.

Интернет-ресурсы:

<http://eor.edu.ru>, Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
<http://school-collection.edu.ru>, Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДУП 13. Индивидуальный проект

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

Для текущего контроля и промежуточной аттестации создан фонд оценочных средств (ФОС). ФОС включает в себя контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

В контроле за знаниями, умениями и навыками обучающихся применяется промежуточный контроль:

- самостоятельные работы на 15 - 20 минут по каждой теме предмета для осуществления текущего контроля знаний, умений и навыков учащихся, в качестве дополнительных упражнений, а также с целью самоподготовки;
- зачеты по теоретической части для проверки теоретических заданий по данной теме;

- тематические тесты для проверки усвоения теоретических знаний по теме, путем применения тестовых заданий в различных формах: задания с готовыми ответами, задания со свободным кратким ответом, задания на дополнение высказывания.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Основные показатели оценки результата	
Личностные	Результатом формирования личностных учебных универсальных действий следует считать: положительное отношение к занятиям; умение признавать собственные ошибки; формирование ценностных ориентаций (саморегуляция, стимулирование, достижение и др.); формирование проектной компетентности.
Метапредметные	Результатом формирования познавательных учебных универсальных действий будут являться умения: осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий; использовать знаково-символические средства, в том числе модели и схемы для решения учебных задач; учиться основам смыслового чтения художественных и познавательных текстов; уметь выделять существенную информацию из текстов разных видов; уметь осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков; уметь осуществлять синтез как составление целого из частей; уметь осуществлять сравнение и классификацию по заданным критериям; уметь устанавливать причинно-следственные связи; уметь строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях; уметь устанавливать аналогии;

	владеть общим приемом решения учебных задач; осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотеки; создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач; уметь осуществлять выбор наиболее эффективных образовательных задач в зависимости от конкретных условий. Основным критерием сформированности коммуникативных учебных универсальных действий можно считать коммуникативные способности обучающегося, включающие в себя: желание вступить в контакт с окружающими; знание норм и правил, которым необходимо следовать при общении с окружающими; умение организовать общение, включающее умение слушать собеседника, умение эмоционально сопереживать, умение решать конфликтные ситуации, умение работать в группе. сотрудничать с товарищами при выполнении заданий в паре: устанавливать и соблюдать очерёдность действий, сравнивать полученные результаты, выслушивать партнера, корректно сообщать товарищу об ошибках; задавать вопросы с целью получения нужной информации; организовывать взаимопроверку выполненной работы; высказывать свое мнение при обсуждении задания. Критериями сформированности у учащегося регуляции своей деятельности может стать способность: отслеживать цель учебной деятельности и внеучебной (проектная деятельность); планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу, правилу, с использованием норм выбирать средства для организации своего поведения; адекватно воспринимать указания на ошибки и исправлять найденные ошибки. оценивать собственные успехи в вычислительной деятельности; планировать шаги по устранению пробелов.
Предметные	
Основные этапы работы над проектом	В результате изучения тем обучающиеся должны уметь: Применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта Разрабатывать структуру конкретного проекта Использовать справочную нормативную, правовую документацию

	Проводить исследования Самостоятельно разрабатывать структуру проекта, делать аналитическую обработку текста Оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы
	В результате изучения тем обучающиеся должны знать: Типы и виды проектов Требования к структуре проекта Виды проектов по содержанию Оценка выполнения практической работы

Овладение учебными универсальными действиями ведет к освоению содержания, значимого для формирования познавательной, нравственной и эстетической культуры, сохранения окружающей среды и собственного здоровья, использование знаний, умений, навыков в повседневной жизни и практической деятельности, к формированию способности самостоятельно успешно усваивать новые знания, получение умений и компетенций, включая самостоятельную организацию процесса усвоения знаний.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

1. Бережнова Е. В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учебник для студентов средн. учебн. заведений / Е. В. Бережнов, В. В. Краевский. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 128 с.
2. Захаров А., Захаров Т. Как написать и защитить диссертацию. – СПб.: Питер, 2016. – 157 с.
3. Кузнецов И. Н. Рефераты, курсовые и дипломные работы. Методика подготовки и оформления: учебно-методическое пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016. – 340 с.
4. Медведев Э. Н. Основы научных исследований: учебное пособие. – Макеевка: НОРД-пресс, 2016. – 250 с.
5. Радаев В. В. Как организовать и представить исследовательский проект: 75 простых правил. – М.: ГУВШЭ: ИНФРА-М, 2016. – 203 с.

**Приложение 3
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Программы общепрофессиональных дисциплин

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
в пищевом производстве

1.Паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина изучается в рамках общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;
- проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

В результате освоения учебной дисциплины у студентов будут сформированы следующие **компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО:

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

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

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

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

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

3.4. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3.4.3. 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.

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3.4.5. 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.

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;

ЛР15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем;

ЛР18. Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность

1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка (всего) **80 часов**

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) **72 часа**

в том числе:

теоретические занятия-**57 часов**

лабораторно-практические занятия-**15 часов**

Самостоятельная работа обучающегося – **8 часов**

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета

(за счет часов, отведенных на теоретическое обучение)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Тематический план

№ п/п	Вид учебной работы	Количество часов
1	Введение	2
2	Основы физиологии питания	10
3	Основы микробиологии	24
4	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	12
5	Основы гигиены и санитарии	24
	ИТОГО	72
Внеаудиторная самостоятельная работа		
	Подготовка докладов, рефератов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, экскурсии и др.	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
	ВСЕГО	80

1. Введение

Понятия физиология питания, микробиология, гигиена, санитария.

2. Часть 1 Основы физиологии питания

Пищевые вещества и их значение: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Процесс пищеварения. Обмен веществ и энергии. Питание детей и подростков, взрослого населения. Лечебное питание.

3. Часть 2. Основы микробиологии

Понятие о микроорганизмах, Морфология микробов, физиология микробов, влияние условий внешней среды на микробов, распространение микробов в природе, микробиология основных пищевых продуктов.

4. Часть 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Пищевые инфекционные заболевания, пищевые отравления, глистные заболевания.

5. Часть 4. Основы гигиены и санитарии

Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинетов:

- технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- учебной лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены , библиотеки.

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры
- система мультимедиа
- учебные наглядные пособия по дисциплине
- рабочее место преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

2.Матюхина З.П.Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник (изд.: 10); издательский центр «Академия» ,2017г.

Дополнительные источники:

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результатом освоения ОП.01 основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; знать: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Устные ответы Тестовые задания Контрольные работы Лабораторно-практические работы Дифференцированный зачет Внеаудиторная самостоятельная работа

ОП.02 Товароведения продовольственных товаров

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК⁸	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ЛР 3;ЛР4; ЛР 7;ЛР16	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

⁸ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов ⁹ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Качество продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Консервирование пищевых продуктов.		
Тема 2. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

⁹ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		
	Тематика практических занятий:	2	
	ПЗ №1 Оценка качества клубнеплодов, корнеплодов ПЗ №2 Оценка качества капустных, луковых, томатных овощей.		
Тема 3. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения рыбы, рыбных продуктов.		
	Тематика практических занятий:	2	
	ПЗ №4 Оценка качества свежей рыбы. ПЗ №4 Оценка качества рыбных консервов.		
Тема 4. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	7	
	Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, требования к качеству мяса и мясных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий	2	
	ПЗ №5. Оценка качества мяса.		

	ПЗ № 6. Оценка качества мясных продуктов.	1	
	Контрольная работа		
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, требования к качеству молока и молочных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения молочных товаров.		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий	2	
	ПЗ № 8. Оценка качества молочных консервов ПЗ № 9. Оценка качества кисломолочных продуктов		
Тема 6. Товароведная характеристика пищевых жиров	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, упаковке, транспортированию и реализации. Условия, сроки хранения пищевых жиров.		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий	2	
	ПЗ № 10. Оценка качества растительных масел. ПЗ № 11. Оценка качества животных жиров.		
Тема 7. Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации яичных продуктов. Условия, сроки хранения яичных продуктов.		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий	1	

	ПЗ № 12. Оценка качества яиц куриных.		
	Контрольная работа	1	
Тема 8. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала:	6	
	Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения зерновых товаров.		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий:	4	
	ПЗ №13. Оценка качества круп. ПЗ №14. Оценка качества муки разных сортов. ПЗ №15. Оценка качества макаронных изделий. ПЗ №16. Оценка качества хлеба.		
Тема 9. Товароведная характеристика крахмала, сахара, кондитерских изделий	Содержание учебного материала:	4	
	Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, требования к качеству крахмала, сахара, сахаристых кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий.		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий:	2	
	ПЗ №17 Оценка качества крахмала, сахара. ПЗ №18 Ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских изделий, оценка качества по стандарту.		
Тема 10. Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание учебного материала:	4	
	Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения вкусовых товаров.		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий:	2	

	ПЗ №19. Оценка качества чая, кофе. ПЗ №20. Оценка качества пряностей, приправ.		
Тема 11. Характеристика вспомогательных материалов.	Содержание учебного материала	1	
	Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вспомогательных материалов, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения вспомогательных материалов.		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Контрольная работа	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Техническое оснащение организация рабочего места :учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.Г Лутошкина, Ж.С. Анохина.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.

5. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. [Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617>](https://profspo.ru/books/70617)
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149346> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва :

Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487543> (дата обращения: 31.10.2021).

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216> (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹⁰	Критерии оценки	Методы оценки
Осваиваемые знания:		
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Осваиваемые умения:		
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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	Текущий контроль: – защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; – оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: – экспертная оценка

¹⁰ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

хранения и расхода продуктов	и т.д.	выполнения практических заданий на зачете/экзамене

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- 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.
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в

	рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ¹¹	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-11 ЛР4; ЛР7; ЛР10; ЛР14; ЛР18; ЛР20	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	72
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	60
практические занятия	12
Промежуточная аттестация проводится в форме (указать) Д.зачет	

¹¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	32
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	4
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов 3. Характеристика способов кулинарной обработки 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях 6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. 7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	20

	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	
	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	
	Тематика практических занятий	6
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2
	Контрольная работа	2
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	40
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации 2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. 5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации 6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	18

	Тематика практических занятий	2
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	12
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	
	Тематика практических занятий	2
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	1
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации multifunctional теплового оборудования.	1
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	2
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	
	Тематика практических занятий	2
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2

	Дифференцированный зачет	2
Всего:		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.

2. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106858>

3. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724>

4. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>

5. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>

6. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. —

204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.

7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

11. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.

12. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

14. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

— ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 31.10.2021).

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475484> (дата обращения: 31.10.2021)..

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. 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>

6. 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>

7. 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/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹²	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.

¹² В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

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.		
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности».

1.1. Область применения программы

Программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа дисциплины может быть использована для освоения:

- основных видов профессиональной деятельности (ВПД) для присвоения квалификаций:
- Повар, кондитер
- и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Содержание данной дисциплины будет влиять на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, 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.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, 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.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, 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.
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, 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.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных тортов разнообразного ассортимента.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 подчинённым персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часа;

самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические работы	19
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
1. Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.	4
2. Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации".	4
3. Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»	4
4. Разработка схемы действий при оформлении на работу (в соответствии с Трудовым кодексом)	
5. Работа с дополнительной литературой.	2
6. Заполните таблицу, указав конкретные санкции и нормативные акты, их устанавливающие, в сфере реализации юридической ответственности работодателя за нарушения трудовых прав граждан.	3
7. Проведите сравнительный правовой анализ в сфере особой социально-правовой защиты различных категорий работников.	2
8. Составление сообщения по теме: «Материальная заинтересованность работников».	3
	2
<i>Аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Экономические и правовые основы производственной деятельности.		20
Тема 1.1. Принципы рыночной экономики.	Содержание: 1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. 2. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. 3. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. 4. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). 5. Монополия, антимонопольное законодательство. 6. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.	8
	Самостоятельная работа: 1. Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития. Источники информации Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http://www.Economi.gov.ru , http:// bibliotekar.ru	4

Тема 1.2.Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание: 1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. 2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, её роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	6
	Практические занятия: 1.Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач) 2. Построение различных типов производственных структур.	6
	Самостоятельная работа: 1.Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации". 2.Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» Источники информации 1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru	8

Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда.		27
Тема 2.1. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание: 1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. 2.Трудовой договор. 3.Рабочее время и время отдыха. 4.Дисциплина труда и трудовой распорядок. 5.Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников.	8
	Практические занятия: 1. Составление трудового договора. 2. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач. 3. Составьте таблицу, характеризующую правоотношения в сфере труда.	8
	Самостоятельная работа: 1. Разработка схемы действий при оформлении на работу (в соответствии с Трудовым кодексом) 2. Работа с дополнительной литературой. 3.Заполните таблицу, указав конкретные санкции и нормативные акты, их устанавливающие, в сфере реализации юридической ответственности работодателя за нарушения трудовых прав граждан. 4. Проведите сравнительный правовой анализ в сфере особой социально-правовой защиты различных категорий работников.	8
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда.	Содержание: 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. 2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. 3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	6
	Практические занятия: 1. Расчёт заработной платы при различных формах оплаты труда	5
	Самостоятельная работа:	4

	1.Работа с дополнительной литературой. 2.Составление сообщения по теме: «Материальная заинтересованность работников».	
<i>Аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>		1
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (ВСЕГО)		48
Самостоятельная работа обучающихся (ВСЕГО)		24
Максимальная учебная нагрузка		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Дисциплина реализуется в учебном кабинете Социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-наглядных пособий по предмету;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Основы права: учебник для общеобразовательных учреждений. Базовый уровень. Под редакцией С.Я. Казанцева. М. «Академия» 2013г.
2. Право. 10—11 кл. Базовый и углублённый уровни/ А. Ф. Никитин, Т. И. Никитина: Дрофа; Москва; 2018 г.
3. Основы правоведения. Под редакцией А.И. Яковлева. М. «Академия» 2013г.
4. Основы экономики: учебник для общеобразовательных учреждений. Базовый уровень. Под редакцией Н.Н. Кожевникова. М. «Академия» 2014г.
5. Экономика: учебник для общеобразовательных учреждений. Базовый уровень. Под редакцией И.В. Липсис. М. «Вита» 2018г.
6. Румынина В.В. Основы права./ Учеб. Для ССУЗов. - М.: ИНФРА-М, 2012
7. Мицкевич А.В. Основы права. Учеб. Для ССУЗов - М.: Норма, 2013
8. Носова С.С. Основы экономики: Учебник – М: КНОРУС, 2012.
9. Л.Н. Черданова Основы экономики и предпринимательства: учебник – М: «Академия», 2012

Дополнительные источники:

Нормативные правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации. – Омега-Л, 2019 г.
2. Конституция Российской Федерации (с гимном России). - Проспект, 2019 г.
3. Конституция Российской Федерации. Федеральные конституционные законы. С новыми поправками. - Мартин, 2019 г.
4. Гражданский кодекс Российской Федерации по состоянию на 02.04.19 г. Части 1-4. - Проспект, 2019 г.
5. Трудовой кодекс РФ на 02.04.19. - Проспект, 2019 г.
6. Семейный кодекс РФ на 10.04.19. - Проспект, 2019 г.
7. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях по состоянию на 05.03.19 г. - Проспект, 2019 г.

8. Уголовный кодекс Российской Федерации. – М. 2015г.
9. Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" с образцами заявлений. - Питер, 2018 г.
10. Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" №2300-1. - Проспект, 2019 г.
11. Федеральный закон "О гражданстве Российской Федерации" № 62-ФЗ. - Проспект, 2019 г.
12. Федеральный закон Российской Федерации "Об акционерных обществах" № 208-ФЗ. - Проспект, 2019 г.
13. Все о правах человека. Сборник нормативных актов. - Проспект, 2019 г.
14. Всеобщая декларация прав человека. Принята Генеральной Ассамблеей ООН. - Проспект, 2019 г.
15. Уголовно – процессуальный кодекс РФ. М. 2012г.

Образовательные порталы сети Интернет:

- 1.<http://www.fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- 2.<http://www.garant.ru>
- 3.<http://www.economy.gov.ru>
- 4.<http://www.bibliotekar.ru>
- 5.<http://www.consultant.ru>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
- 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 подчинённым персоналом; - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; - защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	- находить и использовать экономическую информацию в целях обеспечения собственной конкурентоспособности на рынке труда; - производить расчёт основных показателей хозяйственной деятельности организации; - давать оценку эффективности деятельности организации; - уметь правильно составлять трудовой договор и контракты при производственных отношениях; - правильно составлять договорную документацию. - уметь пользоваться основными международными документами по правам человека; - защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.	Фронтальный опрос, тестирование. Оценка деятельности обучающегося в процессе выполнения индивидуальных практических заданий. Анализ результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Знания:		
- принципы рыночной экономики; - организационно-правовые формы организаций; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации;	- основные формы организации производства в отрасли, состав, структуру и основные показатели использования производственных ресурсов; - трудовые ресурсы организации;	Фронтальный опрос, тестирование. Оценка деятельности обучающегося в процессе выполнения индивидуальных практических заданий.

- 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.	- цели, функции и механизм разработки бизнес – плана организации; - механизмов ценообразования на продукцию, форм оплаты труда в современных условиях; - целей и задач структурного подразделения, структуры организации, основ экономических знаний, необходимых в отрасли; - представления о трудовом договоре, контракте и атрибутах его составления; - представления об основных обязанностях работника и администрации в трудовых правоотношениях; - иметь представление об основаниях прекращения трудового договора; - меры правового воздействия, применяемые к нарушителям трудовой дисциплины, а также основание и условие привлечения к материальной ответственности за ущерб, причинённый предприятию; - формы оплаты труда; - знать основные льготы, предоставленные законом в области рабочего времени, времени отдыха, оплаты.	Анализ результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

ОП.05 Основы калькуляции и учета

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 Основы калькуляции и учета»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Основы калькуляции и учета»: приобретение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности: составлению отчётности материально-ответственных лиц по приёму и расходованию продуктов и готовой продукции, составлению плана–меню, составлению калькуляции на блюда и кондитерскую продукцию, расчёту количества сырья по нормативам.

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учёта» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.09 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Зо 01.06 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	Зо 02.02 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	-
ОК 03	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо 03.02 современная научная и	

	Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;	профессиональная терминология;	
ОК 04	Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК 05	Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		
ОК 09	Уо 09.01 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);		
ПК 1.3	У 1.3.12 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;	З 1.3.10 ответственность за правильность расчетов;	
ПК 1.4	У 1.4.07 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;	З 1.4.11 правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;	
ПК 2.1	У 2.1.13 своевременно оформлять заявку на склад	З 2.1.14 правила оформления заявок на склад;	
ПК 2.5	У 2.5.44 рассчитывать стоимость	З 2.5.23 правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;	
ПК 2.8	У 2.8.30 рассчитывать стоимость	З 2.8.16 правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;	
ПК 3.1	У 3.1.16 своевременно оформлять заявку на склад	З 3.1.15 правила оформления заявок на склад	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1.2. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия в т.ч.	90	34
Теоретические занятия	52	
Лабораторные и практические занятия	38	
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	-
Всего	98	34

1.3. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак.ч./ в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета		6/-	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание	4/-	ОК 01-ОК 05, ОК 09
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета	2/-	
	Предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2/-	
Тема 1. 2 Принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании	Содержание	2/-	ОК 01-ОК 05, ОК 09
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	2/-	
Раздел 2. Ценообразование в общественном питании		22/12	
Тема 2.1 Цена и ценовая политика	Содержание	2/-	ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.5 ПК 2.8, ПК 3.1, ОК 01-ОК 05, ОК 09
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	2/-	
Тема 2.2 Составление калькуляции	Содержание	6/4	ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.5 ПК 2.8, ПК 3.1 ОК 01-ОК 05, ОК 09
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2/-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	1.Выполнение арифметических операций процентных вычислений используя данные таблицы «Нормы отходов при обработке овощей».	2/2	
	2.Определение массы нетто, массы с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	2/2	
	Содержание	4/2	ПК 1.3, ПК 1.4

Тема 2.3 План-меню	Назначение плана – меню, его виды, порядок составления. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2/-	ПК 2.1, ПК 2.5 ПК 2.8, ПК 3.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК 01-ОК 05,
Тема 2. 4 Сборник рецептов	1.Составление плана-меню.	2/2	ОК 09
	Содержание	10/6	ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.5 ПК 2.8, ПК 3.1 ОК 01-ОК 05, ОК 09
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	4/-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	1.Расчет сырья на необходимое количество порций	2/2	
	2.Расчёты по Сборнику рецептур блюд	2/2	
	3.Составление калькуляционных карточек	2/2	
Раздел 3. Документация и инвентаризация		20/6	
Тема 3.1. Документооборот предприятий общественного питания	Содержание	6/2	ПК 2.1, ПК 3.1 ОК 01-ОК 05, ОК 09
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	4/-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	1.Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности.	2/2	
Тема 3.2 Материальная ответственность	Содержание	2/-	ОК 01-ОК05, ОК 09
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц	2/-	
Тема 3.3 Учёт товарных потерь	Содержание	4/-	ПК 2.1, ПК 3.1 ОК 01-ОК 05, ОК 09
	Нормируемые и ненормируемые потери. Учёт товарных потерь вследствие естественной убыли. Товарные потери при транспортировке, хранении и реализации. Учёт потерь товаров вследствие боя, лома и порчи	4/-	
Тема 3.4	Содержание	8/4	ПК 2.1, ПК 3.1

Инвентаризация товаров и тары	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление Определение результатов инвентаризации. Определение результатов инвентаризации. Оформление инвентаризационных материалов	4/-	ОК 01-ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	1.Оформление распорядительной и отчётной документации по итогам проведённой инвентаризации	4/4	
Раздел 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания		42/16	
Тема 4.1 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание	8/2	ПК 2.1, ПК 3.1 ОК 01-ОК 05, ОК 09
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.	2/-	
	Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков		
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Закупка продуктов у физических лиц. Учет продуктов и товаров в местах хранения и в бухгалтерии	4/-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	1.Заполнение требования на получение товара и накладной на отпуск товара	2/2	
Тема 4.2 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.	Содержание	12/4	ПК 2.1, ПК 3.1 ОК 01-ОК 05, ОК 09
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания Документирование операций по отпуску из кладовой сырья. Оприходования товаров и тары материально- ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров.	4/-	
	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2/-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/4	
	1.Заполнение счета – фактуры и оформление доверенности на получение товарно-материальных ценностей	2/2	
	2.Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве	4/2	

Тема 4.3	Содержание	2/-	
Учет операции в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.	Особенности учета в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. Документальное оформление операций в буфетах, магазинах, кулинарии и мелкорозничной сети.	2/-	ПК 2.1, ПК 3.1 ОК 01-ОК 05, ОК 09
Тема 4.4.	Содержание	10/8	
Учет в кондитерских цехах	Особенности ведения учета в кондитерских цехах. Учет сырья и готовых изделий, их документальное оформление	2/-	ПК 2.1, ПК 3.1 ОК 01-ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	1.Оформление дневного заборного листа	2/2	
	2. Оформление товарного отчета	2/2	
	3. Оформление наряда – заказа кондитерских изделий	2/2	
	4.Документальное оформление акта о снятии остатков	2/2	
Тема 4.5	Содержание	10/2	
Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Учет кассовых операций и порядок их ведения.	4/-	ПК 1.4 ПК 2.5, ПК 2.8, ОК 01-ОК 05, ОК 09
	Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче	2/-	
	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/2	
	1. Решение ситуационных задач	4/2	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной экономической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - решение ситуационных производственных (профессиональных) задач.	2/-	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6/-	
Всего		98/34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 ОПОП-П.

1.5. Учебно-методическое обеспечение

1.5.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Акатьева, М. Д. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации : учебник / М.Д. Акатьева. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 242 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1070199. - ISBN 978-5-16-015928-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855470> – Режим доступа: по подписке.
<https://znanium.com/read?id=392139&pgfrom=1&pgto=20&pgsign=66d71d540cb881980d529963ea3e5302&pagenum=1>

2. Богаченко В.М. Основы бухгалтерского учета: учебник/ В.М. Богаченко, – Ростов н/Д: Феникс, 2023. – 336 с. : ил.(Среднее профессиональное образование).

3. Дмитриева И. М. Бухгалтерский учет. Учебник и практикум для СПО М.: «Юрайт». – 2019 г.

1.5.2. Дополнительные источники

- 1 Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.
- 2 Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.
- 3 Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
- 4 Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
- 5 Налоговый кодекс Российской Федерации.
- 6 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 7 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
- 8 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
- 9 ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

- 10 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 11 ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 12 Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ
- 13 Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
- 14 Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
- 15 Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».
- 16 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Электронный режим доступа: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/>

Интернет-ресурсы:

1. www.nalog.gov.ru – официальный сайт Федеральной налоговой службы;
2. www.rosstat.gov.ru – официальный сайт Федеральной службы государственной статистики;
3. www.consultant.ru – Информационно правовой портал Справочно-правовой системы Консультант плюс;
4. www.garant.ru – Информационно правовой портал Справочно-правовой системы Гарант.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки

Знает: ответственность за правильность расчетов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правильность расчетов; правила оформления заявок на склад; 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. порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	Знает ответственность за правильность расчетов; Правильно соблюдает правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты труда; Соблюдает требования по оформлению заявок на склад; Владеть основными источниками информации и ресурсами для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Грамотно, логически структурировано излагает алгоритмы и результаты решения профессиональных задач и поиска профессиональной информации. Знать основные положения нормативно-правовой документации. Использует в своей речи научную и профессиональную терминологию.	Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Экспертная оценка результатов выполнения практических кейс-заданий. Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертная оценка использования обучающимся методов и

содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; виды учета, требования, предъявляемые к учету, задачи, предмет, метод и элементы бухгалтерского учета; особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; 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 понятие и виды товарных потерь, методику их списания; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, ее документальное оформление; правила торговли; виды оплаты по платежам; правила и порядок расчетов с потребителями при оплате; - степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	Оказывает содействие коллегам в работе команде при решении профессиональных задач. Знать правила чтения текстов профессиональной направленности Уважительно относится к будущей профессиональной деятельности. Правильно рассчитывает стоимость полуфабрикатов Правильно ведет расчет с потребителями Грамотно консультирует потребителей оказывать им помощь в выборе; Оформляет заявки на склад Обоснованно определяет задачи для поиска информации; Определяет проблему в профессиональном и/или социальном контексте и предпринимает шаги для ее решения. Правильно подбирает современную научную профессиональную терминологию Применяет нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности; Обоснованно применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Правильно обосновывает и объясняет свои действия	приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях. Экспертная оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях. Экспертная оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при проведении дифференцированного зачета Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Экспертная оценка результатов выполнения

Умеет: рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; вести консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; своевременно оформлять заявку на склад распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; оценивать результаты последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,		практических кейс-заданий. Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях. Экспертная оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Экспертная оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях. Экспертная оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной

проявлять толерантность в рабочем коллективе применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); 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; участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -составлять отчеты по платежам		деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при проведении экзамена.

ОП.06 Охрана труда

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04.	- эффективность участия в деловом общении

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- 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.
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ¹³	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ЛР3, ЛР4, ЛР7; ЛР9, ЛР10	-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

¹³ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	72
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	56
практические занятия	16
Самостоятельная работа ¹⁴	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

Тематический план и содержание дисциплины ОП.06 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	
1	2		3	
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда			16	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала		2	ОК 01-07, ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР9,ЛР10ОК 09, ОК 10
	Введение 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			
	Содержание учебного материала		4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР9,ЛР10
	1	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Основные понятия и терминология безопасности труда. Законы и иные нормативные правовые акты по охране труда, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации.		
	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		
Тема 1.2	Содержание учебного материала		10	

Организация охраны труда на предприятиях	1	Аттестация рабочих мест, сертификация производственных объектов. Государственная экспертиза условий труда. на соответствие требований безопасности труда. Система стандартизации и сертификации по технике безопасности: назначение, объекты. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР9,ЛР10
	2	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Обязанности работников и работодателя в области охраны труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.		
	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. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда		
	4	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности		
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания			22	
Тема 2.1	Содержание учебного материала		6	

Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	1	Условия труда, их виды: основные понятия. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений. Воздействие производственного шума на организм человека. Воздействие производственных вибраций на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР9,ЛР10
	2	Опасные и 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. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Практические занятия		4	
	Практическое занятие №1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам			
	Практическое занятие №2. Оценка опасных и вредных производственных факторов и соответствующих рисков			
	Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала		8
1	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия и причины. 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		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР9,ЛР10	

		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		
	Практические занятия		4	
	Практическое занятие №3. Определение причин и уровня производственного травматизма на предприятии.			
	Практическое занятие №4. Оформление актов о несчастном случае. Аттестация рабочего места.			
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность			30	
Тема 3.1 Обеспечение электробезопасности на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		8	
	1	Электротравматизм. Механизм воздействия электрического тока на организм человека. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР9,ЛР10
	2	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания. 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).. 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. Источники электромагнитного излучения и защита от них. Принцип воздействия электромагнитных волн на организм человека, возможные последствия и защита от излучения.		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		12	
	1	Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях. Основные термины и понятия. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР9,ЛР10
	2	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях.		
	3	Противопожарный инструктаж понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	4	Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Пожарный инвентарь и средства пожаротушения. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		

	Практические занятия		4	
	Практическое занятие №5. Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой деятельности			
	Практическое занятие №6. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания			
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала		4	
	1	Требования безопасности к размещению и эксплуатации технологического оборудования. Общие требования безопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом.		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР9,ЛР10
	Практические занятия		2	
	Практическое занятия №7. Разработка документации по технике безопасности при эксплуатации оборудования.			
	Практическое занятия №8. Проведение различных видов инструктажей на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ		2	
	Дифференцированный зачет		2	
Всего		72		

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.2. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,
оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

2.3. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст

: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>

3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

5. Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>

6. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹⁵	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие	Текущий контроль: защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная

¹⁵ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

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	требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных 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;	профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или

	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	второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие

	извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	глаголасвязки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	72
в т. ч.:	
Теоретические занятия	60
Практические занятия	12
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала	16
	Практические работы	1
Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала	Содержание учебного материала	13
	Практические работы	1
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала	4
	Практические работы	2
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	4
	Практические работы	2
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Содержание учебного материала	3
	Практические работы	2
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	6
	Практические работы	1
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	3
	Практические работы	1
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	3
	Практические работы	1
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала	8
	Практические работы	1

Итого:		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов;
перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения,	Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной	- оценки результатов самостоятельной работы (эссе,

распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect	форме	сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена в виде: -письменных/устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Общие умения: — использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; — владеть техникой перевода (со	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов,	

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.	составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме). Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.	

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	Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию. Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)	

Список литературы

Основные печатные издания

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А. Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English

for cooking and catering: учеб. пособие для студ. СПО / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. — Москва: Академия, 2021. — 320с.

3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО / А.П. Голубев — Москва: Академия, 2020. — 336 с.

4. Малецкая, О. П. Английский язык: учебное пособие для СПО / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8.

5. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним): учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5.

Дополнительные источники:

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492764> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений / Ю.Б. Голицынский. — Санкт-Петербург: Каро, 2017. — 544с. — (Серия «Английский язык для школьников»).

3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б. Мазурина. — Москва: Проспект, 2021. — 104 с.

Электронные издания (ресурсы):

1. Малецкая, О. П. Английский язык: учебное пособие для СПО / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним): учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка: учебно-методическое

пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов: Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86151>

4. Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум: учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87787>

5. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. – Москва: Проспект, 2021. – 104 с.

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04, 08, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 09	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения,

	ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел I. Гражданская оборона		12	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 09
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 09

	Тематика практических занятий	2	
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК		
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 09
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах		
	Тематика практических занятий Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	2	
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 09
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке		
социальной обстановке			
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		6	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	

Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами.	4	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 09
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях		
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		
	Тематика практических занятий		
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий		
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого		
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца		
	Раздел 3. Основы военной службы	16	
	Содержание учебного материала	8	

Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	8	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 09
	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке		
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации		
	Тематика практических занятий		
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций		
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
	Построение и отработка движения походным строем		
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте		
Промежуточная аттестация		2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет безопасности жизнедеятельности. Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий:

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству

обучающихся; рабочее место

преподавателя; учебно-планирующая

документация;

комплект учебно-наглядных пособий: макеты защитных сооружений, макет участка местности учебного заведения и прилегающих районов; приборы дозиметрического контроля, газоизмерительные приборы; индивидуальные средства защиты органов дыхания и кожи, самоспасатели; медицинские средства защиты, санитарная сумка; первичные средства пожаротушения (в т. ч. все виды огнетушителей).

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте

преподавателя с выходом в Internet;

мультимедийный проектор.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. программы по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда

образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.— 144 с.
3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.— 288 с.
4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-81144891-3.
5. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6.
6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с.
7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

3.2.2. Основные электронные издания

Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие для спо / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-58114-7046-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/154384> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671> (дата обращения: 29.01.2022).

Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>

Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9.

—
URL:<https://book.ru/book/940372> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа:

для авториз. пользователей.

Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А.

Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/148144> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3.2.3. Дополнительные источники

1. Балаян, С. Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни:

методические указания к выполнению лабораторных работ / С. Е. Балаян. — Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. — 80 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/49923.html> (дата обращения: 01.07.2021).

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2021. — 212 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: <http://bzhde.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы	Тестовый и устный контроль по заданной тематике Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет

Уметь: - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно- учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; оказывать первую помощь пострадавшим	Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим	Оценка выполнения практических заданий Дифференцированный зачет

ОП.09 Физическая культура

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06, ОК 08-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК¹⁶	Умения	Знания
ОК 01-06, ОК 08-10	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

¹⁶ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем учебной дисциплины	62
в т.ч. в форме практической подготовки	54
в т. ч.:	
практические занятия	54
Самостоятельная работа ¹⁷	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

¹⁷ Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов ¹⁸ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06, ОК 08-10
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха		
	Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма		

Тема 2. Общая физическая подготовка	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06, ОК 08-10
	1. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности	-	
	Тематика практических занятий	6	
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами		
	Подвижные игры различной интенсивности		
Тема 3. Лёгкая атлетика	Самостоятельная работа обучающихся Формируется при разработке программы ОО		ОК 01-06, ОК 08-10
	Содержание учебного материала	4	
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину	-	
	Тематика практических занятий	4	
Тема 4. Спортивные игры	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей		ОК 01-06, ОК 08-10
	Содержание учебного материала	4	
	Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении.	-	

	Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра. Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Бадминтон. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра. Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра		
Тематика практических занятий		4	
	Подвижные игры различной интенсивности.		

	воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.		
	Самостоятельная работа обучающихся Формируется при разработке программы ОО		
Тема 5. Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)	Содержание учебного материала	4 -	ОК 01-06, ОК 08-10
	Краткие сведения о развитии гимнастики. 1 Строевые упражнения построение в шеренгу, выход из строя 2 Перестроение и повороты в движение 3 Выполнение упражнения на гимнастической скамейке 4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание 5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик 6 Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса 7 Акробатика 8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат 9 Опорный прыжок		
	Тематика практических занятий Аэробика (девушки) Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики.	6	
	-воспитание координации движений в процессе занятий. Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.		

	Атлетическая гимнастика (юноши): Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики		
	Самостоятельная работа обучающихся Формируется при разработке программы ОО		
Тема 6. Лыжная	Содержание учебного материала	4	ОК 01-06,

подготовка	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)). Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши). Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.	-	ОК 08-10
	Тематика практических занятий	6	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта: -воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта. 3. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта		
	Самостоятельная работа обучающихся Формируется при разработке программы ОО		
Тема 7. Сущность и	Содержание учебного материала	4 -	ОК 01-06, ОК 08-10
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности.		

содержание ППФП в достижении высоких профессиональн ых результатов	Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.		
	Тематика практических занятий	6	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессиональноприкладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. 5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрен спортивный комплекс.

Средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; многофункциональный принтер; музыкальный центр.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва : КноРус, 2016. — 299 с. — ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: <https://book.ru/book/918083> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

3. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491838> (дата обращения: 17.01.2022).

4. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006>

5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453245> (дата обращения: 17.01.2022).

6. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489849> (дата обращения: 17.01.2022).

8. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151215> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Решетников, Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. — Москва : Издательский центр «Академия», 2018. — 176 с.

10. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL: <https://book.ru/book/941736> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура : учебник / Э.Н. Вайнер. — Москва : КноРус, 2018. — 345 с. — ISBN 978-5-406-06013-1. — URL: <https://book.ru/book/925957> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

2. Сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL: <https://minsport.gov.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹⁹	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных/ устных ответов, - тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: - на входе – начало учебного года, семестра; - на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. Лёгкая атлетика. Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий

¹⁹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	укрупнённой группе специальностей/профессий	(проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры. Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), -техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. Общая физическая подготовка Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, - комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

Рабочая программа воспитания по профессии

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 (ред. от 17.12.2020) Профессиональный стандарт «_ Повар_» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. №113н Профессиональный <u>стандарт</u> "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940) Профессиональный <u>стандарт</u> "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев

Исполнители программы	Мишура В.И.-директор, Шадрина Т.В.-заместитель директора, Сидоренко Ю.И.- педагог-организатор, Фадеева Н.Ю.- социальный педагог, Рузавина Н.И.- педагог-психолог, классные руководители, преподаватели, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 3/22 от 23.06.2022 г.).

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

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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Целевые ориентиры (ЦО)
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1	Гражданское воспитание
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2	Гражданское воспитание
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения	ЛР 3	Духовно-нравственное

безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих		воспитание
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4	Духовно – нравственное ,трудовое воспитание
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5	Гражданское. Патриотическое, духовно-нравственное воспитание
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6	Духовно-нравственное воспитание
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7	Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8	Гражданское , патриотическое . духовно-нравственное воспитание
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия, экологическое воспитание
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11	Эстетическое воспитание
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	ЛР 12	Духовно-нравственное воспитание

от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания		
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности		
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13	Трудовое, духовно-нравственное воспитание
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14	Ценности научного познания
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15	Гражданское, патриотическое, трудовое воспитание
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16	Экологическое, трудовое воспитание
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17	Эстетическое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями		
Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	ЛР 18	Трудовое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации		
Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	ЛР19	Гражданское, духовно-нравственное, эстетическое воспитание
Стремящийся к трудоустройству в аграрно-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.	ЛР20	Трудовое воспитание, ценности научного познания
Обладающий экологической культурой	ЛР21	Духовно-

„демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края		нравственное, экологическое воспитание
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса		
Сохраняющий традиции лица и поддерживающий престиж образовательной организации	ЛР 22	Духовно-нравственное воспитание

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Русский язык	ЛР1,ЛР2,ЛР5,ЛР6,ЛР7,ЛР8,ЛР11, ЛР13,ЛР14,ЛР17,ЛР19
Литература	ЛР1,ЛР2,ЛР5,ЛР6,ЛР7,ЛР8,ЛР11, ЛР13,ЛР14,ЛР17
Иностранный язык	ЛР7,ЛР13,ЛР14
Математика	ЛР4,ЛР13,ЛР14
История	ЛР1,ЛР2,ЛР3,ЛР4,ЛР5,ЛР6,ЛР7,ЛР8,ЛР19
Физическая культура	ЛР7,ЛР9,ЛР12
ОБЖ	ЛР2,ЛР3,ЛР7,ЛР9,ЛР10,ЛР16
Астрономия	ЛР4,ЛР7
Основы индивидуального проектирования	ЛР4; ЛР7, ЛР13,ЛР14,ЛР15
Русский родной язык	ЛР1,ЛР5,ЛР8,ЛР13,ЛР17,ЛР19
Информатика	ЛР3,ЛР4,ЛР10,ЛР11,ЛР18
Физика	ЛР7,ЛР14
Химия	ЛР1,ЛР2,ЛР7,ЛР8,ЛР9,ЛР13,
Обществознание (включая экономику и право)	ЛР1,ЛР3,ЛР4,ЛР5,ЛР8,ЛР11,ЛР12,ЛР14, ЛР15,ЛР18
Биология	ЛР1,ЛР2,ЛР5,ЛР6,ЛР7,ЛР8,ЛР13
География	ЛР1,ЛР2,ЛР5,ЛР7,ЛР8,ЛР15
Экология	ЛР1,ЛР2,ЛР7,ЛР8,ЛР9,ЛР10,ЛР16,ЛР19
Основы формирования жизнестойкости/Деловая культура	ЛР4;ЛР7; ЛР9;ЛР12;ЛР13;ЛР18; ЛР20
Основы микробиологии , санитарии и гигиены	ЛР4, ЛР7,ЛР9,ЛР15,ЛР18,ЛР20
Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 3;ЛР4; ЛР 7;ЛР16
Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР4; ЛР7; ЛР10; ЛР14; ЛР18;ЛР20
Экономические и правовые основы производственной деятельности	ЛР1,ЛР2,ЛР3,ЛР4,ЛР7, ЛР13,ЛР15,ЛР18
Основы калькуляции и учета	ЛР7,ЛР15,ЛР18,ЛР20,

Охрана труда	ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР9,ЛР10
Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР7,ЛР13,ЛР14
Безопасность жизнедеятельности	ЛР1,ЛР2,ЛР3,ЛР4,ЛР9,ЛР10,ЛР12, ЛР15,ЛР16
Физическая культура	ЛР7,ЛР9,ЛР12
Финансовая грамотность	ЛР1,ЛР2,ЛР3,ЛР4,ЛР7,ЛР12
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ЛР4;ЛР7;ЛР11;ЛР16,ЛР18
Процесс приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ЛР4;ЛР7;ЛР11;ЛР16,ЛР18
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок	ЛР4;ЛР7;ЛР11;ЛР16, ЛР 17;ЛР18;
Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок	ЛР4;ЛР7;ЛР11;ЛР16, ЛР 17;ЛР18;
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок	ЛР4;ЛР7;ЛР11;ЛР16, ЛР 17;ЛР18;
Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок	ЛР4;ЛР7;ЛР11;ЛР16, ЛР 17;ЛР18;
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ЛР4;ЛР7;ЛР11;ЛР16, ЛР 17;ЛР18;ЛР20
Процесс приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ЛР4;ЛР7;ЛР11;ЛР16, ЛР 17;ЛР18;ЛР20
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР4;ЛР7;ЛР11;ЛР16, ЛР 17;ЛР18;ЛР20
Процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР4;ЛР7;ЛР11;ЛР16, ЛР 17;ЛР18;ЛР20

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

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

также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

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

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

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

Основой разработки рабочих программ воспитания являются положения следующих документов:

Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками);

Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

Федеральный Закон от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 31.07.2020);

Федеральный Закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 30.04.2021);

Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ (ред. от 29.12.2020) «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 23.03.2021);

Федеральный закон от 12.01.1996 № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»;

Федеральный закон от 11.08.1995 № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;

Федеральный закон от 19.05.1995 № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»;

перечень поручений Президента Российской Федерации от 06.04.2018 № ПР-580, п.1а;

перечень поручений Президента Российской Федерации от 29.12.2016 № ПР-2582, п.2б;

распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

распоряжение Правительства Российской Федерации от 13.02.2019 № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.21 №37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;

приказ Министерства просвещения РФ от 8 апреля 2021 г. N 153 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра

примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования"(с изменениями и дополнениями)

решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 23 июня 2022 г. № 3/22) одобрена «Примерная рабочая программа воспитания для общеобразовательных организаций»

ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Положения КГБПОУ «Бочкарёвский ЛПО»:

- ✓ о режиме занятий обучающихся ;
- ✓ о порядке пользования лечебно-оздоровительной инфраструктурой, объектами спорта в КГБПОУ «Бочкарёвский ЛПО»;
- ✓ о студенческом Совете лица;
- ✓ о библиотеке;
- ✓ о Службе содействия трудоустройству выпускников;
- ✓ о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений;
- ✓ о Совете профилактики правонарушений;
- ✓ о Портфолио;
- ✓ о психолого-педагогическом консилиуме;
- ✓ об организации воспитательной работы;
- ✓ о студенческом спортивном клубе;
- ✓ о совете студенческого спортивного клуба «Спортив»;
- ✓ о порядке посещения обучающимися мероприятий, не предусмотренных учебным планом;
- ✓ о системе наставничества педагогических работников;
- ✓ об организации работы педагогических работников, осуществляющих классное руководство, в КГБПОУ «БЛПО», реализующих программы СПО, программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- ✓ об организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам и др.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы лицей организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

Наименование должности	Функционал, механизмы взаимодействия
Заместитель руководителя по воспитательной работе	Организует текущее и перспективное планирование воспитательной деятельности образовательной организации.
	Осуществляет общее руководство деятельностью классных

	руководителей, социального педагога, педагогов дополнительного образования, педагога-организатора, педагога-психолога, руководителя физического воспитания и другого персонала, выполняющего функции, связанные с реализацией направлений воспитательной деятельности
Преподаватель	Создает условия для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы; привлекать к целеполаганию, активной пробе своих сил в различных сферах деятельности, обучать самоорганизации и самоконтролю
	Использует средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимся профессиональной компетенции (для преподавания учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции))
	Знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в осваиваемой сфере профессиональной деятельности, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров, вводить ее элементы в образовательную среду
Мастер производственного обучения	Устанавливает педагогически целесообразные отношения с обучающимися, создавать условия для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по освоению профессии, привлекать к целеполаганию, обучать самоорганизации и самоконтролю
	Использует средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимся профессиональной компетенции в процессе прохождения практической подготовки
	Знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в осваиваемой сфере профессиональной деятельности, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров
	Консультирует обучающихся по программам профессионального образования и их родителей (законных представителей) и (или) обучающихся по программам профессионального обучения по вопросам профессионального самоопределения, профессионального развития, профессиональной адаптации
Социальный педагог	Анализирует ситуации жизнедеятельности обучающихся
	Организует социально-педагогическую поддержку обучающихся в процессе образования, в трудной жизненной ситуации
	Реализует культурно-просветительские программы и мероприятия по формированию у обучающихся социальной компетентности и позитивного социального опыта

	Обеспечивает досуговую занятость обучающихся
	Организовывает совместную деятельность с социальными институтами в целях позитивной социализации обучающихся, поддержке детских инициатив, социальных проектов
	Организует сотрудничество студенческих общественных объединений с органами педагогического и родительского самоуправления
	Устанавливает контакты с клубами по месту жительства, учреждениями культуры, спорта по вопросам воспитания обучающихся
	Осуществляет педагогическую поддержку участия волонтеров в развитии деятельности студенческих общественных объединений
Педагог - психолог	Консультирует обучающихся по проблемам самопознания, профессионального самоопределения, личностным проблемам, вопросам взаимоотношений в коллективе и другим вопросам
	Консультирует педагогов и преподавателей по вопросам разработки и реализации индивидуальных программ для построения индивидуального образовательного маршрута с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося
	Консультирует родителей (законных представителей) по проблемам взаимоотношений с обучающимися, их развития, профессионального самоопределения и другим вопросам
	Консультирует администрацию образовательной организации, педагогов, преподавателей, родителей (законных представителей) по психологическим проблемам обучения, воспитания и развития обучающихся
Педагог-организатор	Организовывает участие педагогов и родителей (законных представителей) в проектировании программ воспитания
	Реализовывает формы и методы воспитательной деятельности с целью развития у обучающихся патриотизма, гражданской позиции, этической, экологической, эстетической культуры
	Организовывает трудовую деятельность обучающихся, применяет педагогические технологии трудового воспитания обучающихся
	Организовывает процесс физического воспитания обучающихся, проводит спортивные мероприятия
	Организовывает игровую, проектную, творческую деятельность обучающихся с целью расширения у них социокультурного опыта
	Проводит мероприятия по развитию информационной культуры обучающихся, организует их информационную деятельность
	Организовывает мероприятия с целью повышения социально-педагогической компетентности родителей (законных представителей)
Воспитатель	Организовывает творческую деятельность обучающихся в целях их духовно-нравственного, интеллектуального и физического развития

	Осуществляет поддержку обучающихся в адаптации к новым жизненным ситуациям, жизнедеятельности в различных социальных условиях
	Проводит с группой обучающихся мероприятия, экскурсии, направленные на формирование у них социальной компетентности
	Знакомит обучающихся с возможностями получения дополнительного образования и организации досуга в образовательных организациях и по месту жительства
	Оказывает педагогическую поддержку обучающимся в реализации ими индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении
	Взаимодействует с родителями обучающихся, оказывает консультативную помощь родителям
Педагог дополнительного образования	Создает условия для развития обучающихся, мотивирует их к активному освоению ресурсов и развивающих возможностей образовательной среды, освоению выбранного вида деятельности (выбранной образовательной программы), привлекать к целеполаганию
	Проводит досуговые мероприятия
Библиотекарь	Реализует мероприятия по обеспечению информационной безопасности обучающихся в образовательной организации
	Проводит конкурсы, викторины, литературные вечера по формированию у обучающихся интереса к чтению
	Осуществляет поддержку литературного творчества обучающихся
Классный руководитель.	Использует средства формирования и развития организационной культуры группы (курса)
	Мотивирует и организывает участие студентов в волонтерской деятельности
	Организовывает совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий
	Анализирует возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся
	Обеспечивает поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогает им в поиске работы и трудоустройстве
	Использует методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей
	Устанавливает педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использует вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении
	Планирует формирование развивающей образовательной среды, в том числе с привлечением ресурсов внешней социокультурной и профессиональной среды для успешной социализации,

	профессионального самоопределения студентов
	Представляет и защищает интересы группы и отдельных студентов на собраниях (заседаниях) органов управления образовательной организации, в подразделениях по делам несовершеннолетних территориальных органов внутренних дел, органах опеки и попечительства, органах социального обеспечения, других органах и организациях
	Обеспечивает соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями)
	Создает педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения студентов в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей): - информирует о возможностях дополнительного образования, использования ресурсов внешней социокультурной среды для разностороннего развития, личностного и профессионального самоопределения студентов; - проводит индивидуальные консультации и групповые мероприятия, обеспечивающие педагогическую поддержку личностного и профессионального самоопределения, привлекать к проведению таких мероприятий заинтересованных лиц и заинтересованные организации (родителей обучающихся, работодателей, представителей общественности, местной власти, средств массовой информации, служб занятости, медицинских организаций)
	Формулирует цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом: - специфики семейного воспитания; - возрастных и индивидуальных особенностей студентов; - особенностей социального и этнокультурного состава группы
	Организовывает и проводит индивидуальные и групповые встречи (консультации) с родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психолого-педагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей) к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы
	Координирует деятельность сотрудников лицея и родителей (законных представителей), взаимодействовать с администрацией лицея при решении задач обучения и воспитания студентов в соответствии со сферой своей компетенции; содействует достижению взаимопонимания, профилактике и разрешению конфликтов
	Контролирует ход и качество образовательного процесса в группе
	Представляет интересы группы и отдельных студентов на

	собраниях (заседаниях) органов управления лица
	Формулирует предложения (проекты) решений по персональным делам студентов, в том числе связанным с поощрениями или административными взысканиями, обсуждает их с руководством организации, осуществляющей образовательную деятельность, или общественными организациями с соблюдением норм профессиональной этики
	Информирует социальное окружение об успехах и достижениях студентов в различных видах деятельности

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания.

Лицей располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе воспитания. При этом при подготовке к соревнованиям Ворлдскиллс и Абилимпикс могут использоваться ресурсы организаций-партнеров. Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований. Для проведения воспитательной работы лицей обладает следующими ресурсами: библиотеки, оснащенные мультимедийным оборудованием, компьютером с выходом в интернет; спортивный и тренажерный залы со спортивным оборудованием; комната отдыха в общежитии; звуковоспроизводящая аппаратура.

Для проведения культурно-массовых и спортивно-оздоровительных мероприятий лицеем заключены договора о сотрудничестве с «Бочкаревским филиалом МБУК «МФКЦ Целинного района» и АНО СК «Бочкари».

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы.

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

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

Система воспитательной деятельности лица представлена на официальном сайте

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
СЕНТЯБРЬ					
1	День знаний -Торжественная линейка; -Классный час «Листаем страницы истории лица»; -Квест «Привет, Первокурсник!» Тематическая и книжная выставка к Дню знаний «Моя профессия» «День знаний - шаг в будущее»	Приглашенные работодатели, представители администрации Обучающиеся 1	Территория лица Библиотека	Зам. по УВР Т.В.Шадрина Кл.рук Педагог-организатор Ю.И.Сидоренко Библиотекарь Т.Г.Климанова	ЛР4 ЛР7
2	К Дню солидарности борьбы с терроризмом: Тематическая выставка «Терроризм - угроза обществу». Зорька памяти «Слезы Беслана» Тренинг «Толерантность»	Обучающиеся	Территория лица	Библиотекарь Т.Г.Климанова	ЛР8
3	День окончания Второй мировой войны Диктант Победы	Обучающиеся	Кабинет № 16	Т.В. Шадрина Зам по УВР	ЛР1 ЛР5
5	Еженедельно-церемония поднятия Флага России и исполнение Гимна РФ Разговоры о важном	Обучающиеся	Территория лица-площадка перед корпусом Учебные кабинеты Библиотека	Кл.рук Библиотекарь Климанова Т.Г.	ЛР1, ЛР2 ЛР11

	«Россия-страна возможностей» КЗД 205 - летию со дня рождения А.К. Толстого (1817-1875), русского поэта, писателя, драматурга. Выставка-информация				
5-11	Соревнования на приз «Первокурсника» «Знакомьтесь, Книжное царство нашего Лицея» Экскурсия и знакомство с библиотекой.	Обучающиеся 1 курса	Стадион	Преподаватель физ-ры Библиотекарь	ЛР9
7	- К 210-й годовщине Бородинского сражения: Книжная выставка «Три поля русской славы» - «О, русская земля, Отечество героев!» - тематическая выставка	Обучающиеся	Библиотека	Библиотекарь	ЛР3
8	Международный день распространения грамотности	Обучающиеся	Кабинет №13	Преподаватели русского языка	
11	Всероссийский день трезвости Акция «Трезво жить- не тужить!» Дискуссия «Быть здоровым -это стильно!» Выставка-призыв «Мой выбор- трезвость!»	Обучающиеся 1 курса	Территория лицея	Воспитатели , педагог-психолог	ЛР9

12	Разговоры о важном «Наша страна -Россия»	Обучающиеся	Уч.кабинет	Кл.рук	ЛР1, ЛР2
14	День профилактики Акция «Очистим планету от мусора» Презентация группы «Здравствуйте-это МЫ!»	Обучающиеся 1 курса	Территория лицея и с.Бочкари, с.Тогул	Зам по УВР, Кл.рук	ЛР3 ЛР10 ЛР7
19	Разговоры о важном «165 лет со дня рождения К.Э. Циолковского»	Обучающиеся	Уч.кабинет	Кл.рук	ЛР7
21	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год)	Обучающиеся	Библиотека	Преподаватель истории, библиотека	ЛР5
23	Студенческая конференция	Обучающиеся	Уч.кабинет	Зам по УВР	ЛР2
24	Всемирный день моря (информационный листок. викторина)	Обучающиеся	Уч.кабинет	Преподаватель экологии	ЛР10
26-30	Неделя безопасности дорожного движения	Обучающиеся	Территория лицея	Преподаватель спец. дисциплин, инженер по ОТ, воспитатель, куратор	ЛР3
26	Разговоры о важном «День пожилого человека»	Обучающиеся	Территория лицея	Кл.рук	ЛР9
28	Интеллектуальное казино	Обучающиеся	Территория лицея	Библиотекарь	ЛР19 ЛР21

	«Алтай-жемчужина России!»				
26-30	Челлендж «Парад профессий» Выставка-передвижка «Лицей: вчера и сегодня»	Обучающиеся 1-3 курса	Территория лицея	Педагог-организатор, кл.рук, Библиотекарь	ЛР4 ЛР22
30	Праздник «ПЕРВОЧЁК!»	Обучающиеся	Бочкраевский филиал МБУК «МФКЦ Целинного района»	Педагог-организатор, кл.рук	ЛР7 ЛР17 ЛР21
	Психологический практикум «Школа жизни»	Обучающиеся 1 курса	Территория лицея	Педагог-психолог	ЛР3 ЛР9
ОКТАБРЬ					
	Встреча поколений «Мы из тех, кто из Профтех!»	Ветераны, выпускники лицея, обучающиеся	Территория лицея	Зам по УВР, УПР педагог-организатор	ЛР6 ЛР7 ЛР22
1	Акция «Мы дарим Вам тепло своей души»	Волонтеры, ветераны	Территория села Бочкари	Педагог-организатор	ЛР2 ЛР6
3	Разговоры о важном «День учителя»	Обучающиеся	Учебный кабинет	Кл.рук	ЛР 7, ЛР4
1-5	Фотогалерея «Дорогие мои старики!»	Обучающиеся		Воспитатели	ЛР6 ЛР7
4	День гражданской обороны Всероссийский урок «ОБЖ» Тренировочные эвакуационные занятия	Обучающиеся	Территория лицея	Инженер по ОТ, преподаватель ОБЖ	ЛР10
5.	Всемирный день учителя День дублера Выпуск праздничных газет КВН, соревнование «Педагог и я спортивная семья»	Обучающиеся, Педагоги	Территория лицея	Зам по УВР, педагог-организатор, инициативная группа студентов.	ЛР2 ЛР7 ЛР22

7-14	8 октября – 130 лет со дня рождения М.И. Цветаевой (1892-1941), русской поэтессы Тематическая книжная выставка	Обучающиеся	Библиотека	Климанова Т.Г. библиотечкарь	ЛР17
10-15	Краевой конкурс «Алтай-хлебный край»	Обучающиеся	Территория лицея	Кл.руководитель	ЛР13 ЛР18
10	Разговоры о важном «День Отца»	Обучающиеся	Учебный кабинет	Кл.руководитель	ЛР8 ЛР12
10-12	Турнир по мини-футболу	Обучающиеся	Стадион	Руководитель ССК	ЛР9
15	Всероссийский урок энергосбережения Всемирный день математики	Обучающиеся	Учебный кабинет	Преподаватель экологии Преподаватель математики	ЛР10
16	День Отца Информационный листок. День Хлеба	Обучающиеся	Учебный корпус, общежитие	Библиотекарь	ЛР12
17	Разговоры о важном «День музыки»	Обучающиеся	Учебный кабинет	Кл.рук	ЛР11 ЛР19
19	Заседание ССЛ «Школа студенческого актива»	Обучающиеся	Учебный кабинет	Зам по УВР, педагог-организатор	ЛР2
20	День Повара Выставка-дегустация «Разносолы русской кухни» Экскурсия на предприятие общественного питания	Работники лицея и обучающиеся Обучающиеся	Учебный кабинет Столовая «Ши&Борщи»	Мастер п\о, кл.рук	ЛР5 ЛР19 ЛР4; ЛР7;
17-21	Предметная неделя	Обучающиеся	Учебный кабинет	Преподаватель спец. дисциплин	ЛР13 ЛР18
22	Час духовности	Обучающиеся	Общежитие	Воспитатели	ЛР3 ЛР8
24	Разговоры о важном	Обучающиеся	Учебный кабинет	Кл.рук	ЛР5 ЛР12

	«Традиционные семейные ценности» КЗД 90 - летию со дня рождения В.И. Белова (1932-2012), русского писателя. Тематическая книжная выставка		Библиотека	Климанова Т.Г.	
27.	Информационный час «Компьютерные игры-уход от реальности»	Обучающиеся	Компьютерный класс	Преподаватель информатики	ЛР10
	Творческий конкурс «Удивительные люди»	Обучающиеся, педагоги	Бочкраевский филиал МБУК «МФКЦ Целинного район	Педагог-организатор	ЛР5 ЛР17
30	День памяти жертв политических репрессий	Обучающиеся	Библиотека	Библиотекарь	ЛР5 ЛР8
31	Разговоры о важном «День народного единства»	Обучающиеся	Учебный кабинет	Кл.руководитель	ЛР5 ЛР8
	Социально-педагогическое тестирование	Обучающиеся	Компьютерный класс	Педагог-психолог, социальный педагог	ЛР3 ЛР9
	Психологический практикум «Школа жизни»	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Педагог-психолог	ЛР3
	Экопатруль	Обучающиеся	Территория с.Бочкари, с.Тогул	Преподаватель экологии	ЛР10 ЛР16
	Реализация программ ДОП	Обучающиеся	Территория с.Бочкари	Педагог доп.образования	ЛР5, ЛР8, ЛР9
НОЯБРЬ					
3-7	Международная просветительская акция «Большой этнографический диктант»	Обучающиеся	Кабинет №16	Преподаватели рус.языка и обществознания	ЛР5ЛР8 ЛР19
4	День народного	Обучающиеся	Библиотека	Библиотекарь	ЛР5

	единства-информационный листок	я			
7	День согласия и примирения Информационный листок	Обучающиеся	Библиотека	Библиотекарь	ЛР5
8	60 лет Международному союзу КВН	Обучающиеся	Общежитие	Библиотекарь Воспитатели	ЛР17
10	Дискуссионный час «Ответственность и безопасность, что прячется за этими словами»	Обучающиеся	Учебный кабинет	Кл.рук	ЛР3
13	Акция «День добрых дел»	Волонтеры	Территория с.Бочкари, с.Тогул	Педагог-организатор, куратор	ЛР6
14	Разговоры о важном «Мы разные, мы вместе»	Обучающиеся	Учебный кабинет	Кл.рук.	ЛР8 ЛР19
14-23	Оперативно-профилактическая акция «Дети России-2022» Акция «Спорт против наркотиков!» Распространение антинаркотических листовок, буклетов	Обучающиеся Обучающиеся, учащиеся школ	Территория лицея Спортивный зал	Социальный педагог Руководитель ССК	ЛР9
14-18	Неделя правовых знаний - Урок правовой культуры «В лабиринте права»	Несовершенно-летние обучающиеся	Учебный кабинет	Социальный педагог	ЛР3
16	День Толерантности -анкетирование;	Обучающиеся	Территория лицея	Социальный педагог, воспитатели	ЛР8 ЛР5
17	Час духовности Международный день отказа от курения	Жильцы общежития Обучающегося	Общежитие (комната отдыха)	Настоятель Храма с. Бочкари Воспитатели	ЛР8 ЛР9

17-19	Первенство по настольному теннису	Обучающиеся	Спортивный зал	Руководитель ССК	ЛР9
18	Открытый урок «Нюрбергский процесс»	Обучающиеся	Учебный кабинет	Преподаватель истории	ЛР5
21	Разговоры о важном «День Матери»	Обучающиеся	Учебный кабинет	Библиотекарь	ЛР12
22-26	Диктант финансовой грамотности	Обучающиеся	Учебный кабинет	Шульгина И.С. преподаватель	ЛР3 ЛР12
25 25-30	Заседание СС «Школа актива» «Матери великих людей» Выставка-портрет Классный час к Дню матери: - «Женщина, чье имя МАТЬ»	Обучающиеся	Учебный кабинет Библиотека	Зам по УВР, педагог-организатор Климанова Т.Г. библиотекарь	ЛР2 ЛР12
27	День матери -СМС поздравления мам 27 ноября - 75 лет со дня рождения Г.Б. Остер (р.1947), русского писателя и поэта Тематическая книжная выставка	Обучающиеся	Общежитие	Воспитатели	ЛР12 ЛР17
28	Разговоры о важном «Символы России»	Обучающиеся	Учебный кабинет	Библиотекарь	ЛР1 ЛР5
29	Акция «СТОП ВИЧ/ СПИД»	Обучающиеся	Территория лицея	Социальный педагог, педагог-психолог	ЛР9
	Психологический практикум «Школа жизни»	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Педагог-психолог	ЛР3
	Экопатруль	Обучающиеся	Территория с.Бочкари, с.Тогул	Преподаватель экологии	ЛР10 ЛР16
	Рализация программ ДОП	Обучающиеся	Учебные кабинеты	Педагоги ДОП	ЛР5,ЛР8, ЛР9

ДЕКАБРЬ					
1-3	Акция «СТОП ВИЧ/ СПИД» Интеллектуальное казино «Молодежь выбирает ЗОЖ»	Обучающиеся	Общежитие	Воспитатели	ЛР3
3	День Неизвестного солдата Возложение гирлянды	Обучающиеся	Памятник погибшим односельчанам	Воспитатели	ЛР5
5	Разговоры о важном «День добровольца»	Волонтеры	Территория лицея	Кл.рук Педагог-организатор	ЛР2 ЛР6
6 6-20	Час общения «Скажите, доктор» Флешмоб «Из прошлого – в настоящее»	Обучающиеся Обучающиеся и работники	Общежитие Социальные сети	Воспитатели Кл.руководитель	ЛР9 ЛР5 ЛР8
8	Лыжная гонка «Быстрая лыжня»	Обучающиеся	Лыжня	Руководитель ССК	ЛР9
8-9	КЗД 220 лет со дня рождения А.И. Одоевского (1802-1839), русского поэта, декабриста Тематическая книжная выставка	Обучающиеся	Библиотека	Библиотекарь	ЛР17
9	Международный день борьбы с коррупцией Час правовых знаний «Коррупционные правонарушения и преступления» «Стоп коррупции!» Иллюстративно-книжная выставка Международный день художника. «Художники России» -	Обучающиеся	Территория лицея Библиотека	Преподаватель Библиотекарь	ЛР3 ЛР5 ЛР17

	тематическая выставка				
9	День Героев Отечества	Обучающиеся	Территория лица	Преподаватель истории	ЛР5
10	Единый урок «Права человека»	Обучающиеся	Учебный кабинет	Социальный педагог	ЛР3 ЛР5 ЛР7
12	Разговоры о важном «День Конституции Российской Федерации»	Обучающиеся	Уч.кабинет	Преподаватель обществознания	ЛР1 ЛР2
13-20	Всероссийская акция «Новогодние окна», «Самый Новогодний кабинет» Фотоконкурс «Новогодний микс»	Обучающиеся	Территория лица	Классные руководители, воспитатели	ЛР5
14	Превенство лица по волейболу на приз «Деда Мороза»	Обучающиеся	Спортивный зал	Руководитель ССК	ЛР9
19	Разговоры о важном «Рождество»	Обучающиеся	Уч.кабинет	Кл.рук, Настоятель Храма	ЛР8 ЛР19
21	Заседание СС	Студ.совет	Уч. кабинет	Зам по УВР, педагог-организатор	ЛР2
22	Час безопасности «Безопасные каникулы»	Обучающиеся	Уч.кабинет	Кл.рук	ЛР3 ЛР9
23	Новогоднее мероприятие	Обучающиеся	Бочкраевский филиал МБУК «МФКЦ Целинного района»	Педагог-организатор	ЛР5
По плану	Предметные недели по общеобразовательным дисциплинам Интеллектуальный марафон; Новогодний диктант	Обучающиеся	Уч.кабинет	Преподаватели общеобразовательных дисциплин	ЛР14
	Психологически	Обучающиеся	Учебный	Педагог-	ЛР3

	й практикум «Школа жизни»	я 1 курса	кабинет	психолог	
28	Акция «Мы дарим Вам тепло своей души»	Волонтеры	Территория с.Бочкари, с.Тогул	Педагог-организатор	ЛР6
	Акция «Снежный ком»	Волонтеры	Территория с.Бочкари, с.Тогул	Кл. рук, воспитатели	ЛР6
ЯНВАРЬ					
16	Разговоры о важном «Цифровая Безопасность-Кибербезопасность»	Обучающиеся	Уч. кабинет	Кл.рук, преподаватель информатики	ЛР3;ЛР4, ЛР10
18	День профилактики	Несовершенно-летние обучающиеся	Территория лицея	Социальный педагог	ЛР3 ЛР9
19	День прыгуна	Обучающиеся	Спортивный зал	Руководитель ССК	ЛР9
20	Заседание СС	Студенческий совет	Учебный кабинет	Зам по УВР, педагог-организатор	ЛР2
23	Разговоры о важном «День снятия блокады Ленинграда- Ты выжил город на Неве»	Обучающиеся	Учебный кабинет	Куратор	ЛР1 ЛР5
25	«Татьянин день» Студенческие веселые старты «Выбирай спорт, выбирай здоровье!» 25 января — 85 лет со дня рождения Владимира Высоцкого Обзор у книжной полки	Обучающиеся Обучающиеся	Спортивный зал лицея Библиотека	Преподаватель физкультуры Библиотекарь	ЛР9, ЛР22 ЛР 17 ЛР7
27	День снятия блокады Ленинграда Акция «Блокадный хлеб»; Конкурс выразительного чтения «Слушай	Обучающиеся	Уч.кабинет	Преподаватель истории, библиотекарь	ЛР5 ЛР17

	страна, говорит Ленинград!»				
30	Разговоры о важном «160 лет К. Станиславскому С чего начинается театр?» Завершение проекта «Зову в свою профессию»	Обучающиеся	Уч.кабинет	Кл.рук	ЛР17 ЛР4
	Психологический практикум «Школа жизни»	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Педагог-психолог	ЛР3
	Акция «Снежный ком»	Волонтеры	Территория с.Бочкари, с.Тогул	Кл.рук, воспитатели	ЛР6
	Реализация программ ДОП	обучающиеся	Уч.кабинеты	Педагоги ДОП	ЛР5, ЛР8, ЛР9
ФЕВРАЛЬ					
1-5	Информационно - профилактическая акция «Территория без сквернословия»	Обучающиеся	Территория лица	Социальный педагог-педагог-психолог, куратор	ЛР3
1-10	КЗД 150 - летию со дня рождения Пришвина Михаила Михайловича писателя, прозаика, публициста. Тематическая книжная выставка	Обучающиеся	Библиотека	Библиотекарь	ЛР
1-23	Проект «Воин-интернационалист в моей семье»	Обучающиеся и их семьи	Территория лица	Куратор	ЛР1
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) Устный журнал «Город из стали»	Обучающиеся	Учебный кабинет	Преподаватель истории	ЛР5
6.	Разговоры о важном	Обучающиеся	Учебный кабинет	Куратор	ЛР7

	«Ценность научного познания»				
7	День зимних видов спорта «Лыжные гонки»	Обучающиеся и педагоги	Территория с.Бочкари и с.Тогул	Преподаватель физкультуры	ЛР9
8	День русской науки Информационный листок	Обучающиеся	Библиотека	Библиотекарь	ЛР7
9	Час духовности «Отец. Отечество. Отчизна»	Обучающиеся	Общежитие	Воспитатели, настоятель Храма	ЛР8
10.	Соревнование «Меткий стрелок»	Обучающиеся	Спортивный зал	Преподаватель физ-ры	ЛР1
11	День зимних видов спорта	Обучающиеся	Общежитие	Воспитатели	ЛР9
13.	Разговоры о важном «Россия в мире»	Обучающиеся	Учебный кабинет	Куратор	ЛР1
15	Урок мужества «Они знают войну не по рассказам»	Обучающиеся, участники локальных войн	Учебный корпус	Зам по УВР	ЛР1 ЛР7
16	Исторический квиз «Непобедимая и легендарная» День профилактики	Обучающиеся Несовершенно-летние обучающиеся	Общежитие	Воспитатели Социальный педагог	ЛР1 Лр5 ЛР7 ЛР3
17	Посещение музея Союза ветеранов Афганистана г.Бийск Школа «Лидер»	Обучающиеся 1 курс Члены СС	Музей г.Бийск Уч. кабинет	Зам по УВР Зам по УВР	ЛР1 ЛР5 ЛР7 ЛР2
20	Разговоры о важном «Признательность доказывается делом» (О.Бальзак)	Обучающиеся	Уч.кабинет	Преподаватель русского языка	ЛР5
21	Международный день родного языка» Викторина. Эстафета «А,	Обучающиеся	Территория лицея	Библиотекарь Преподаватель физ-ры, ОБЖ	ЛР1 ЛР9

	вы, готовы стать солдатом?»				
23	День защитников Отечества Акция «Мы дарим свет своей души» Кинозал - просмотр х\ф военной тематики	Обучающиеся Ветераны труда лица	Общежитие	Воспитатели	ЛР1 ЛР6
26	Развлекательная программа «Масленица»	Обучающиеся	Территория лица	Воспитатели	ЛР8
27	Разговоры о важном «Нет ничего невозможного»	Обучающиеся	Учебный кабинет	Кл.рук	ЛР7
	Психологический практикум «Школа жизни»	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Педагог-психолог	ЛР3
	Акция «Снежный ком»	Волонтеры	Территория с.Бочкари, с.Тогул	Классный руководитель, воспитатели	ЛР6
По плану	Цикл мероприятий в рамках «Месячника молодого избирателя»	Обучающиеся, представители УИК	Общежитие	Библиотекарь	ЛР2
По расписанию	Реализация программ ДОП	Обучающиеся	Уч.кабинет	Педагоги ДОП	ЛР5, ЛР8, ЛР9
МАРТ					
1 1-10	Антинаркотическая акция «Скажем грязным соблазнам: НЕТ!» 1 марта — День православной книги (Отмечается по распоряжению Святейшего Синода с 2010 года в честь выхода «Апостола» —	Обучающиеся, волонтеры, родители Обучающиеся	Территория лица Библиотека	Социальный педагог, кл.рук Библиотекарь	ЛР3 ЛР9 ЛР8

	первой православной книги на Руси) Выставка книг.				
3	Всемирный день писателя» - 200 лет со дня рождения Константина Дмитриевича Ушинского Тематическая и книжная выставки. Библиографический обзор	Обучающиеся	Библиотека	Библиотекарь	ЛР5
6	Разговоры о важном «Международный женский день» (Букет от коллег)	Обучающиеся	Территория лицея	Кл.рук	ЛР5 ЛР8
7	Акция «Мы дарим вам тепло своей души» Спортивные соревнования «Спорт! Грация! Красота!»	Волонтеры, жители с.Бочкари Обучающиеся	Территория села Спортивный зал	Воспитатели Руководитель ССК	ЛР2 ЛР5 ЛР9
8	Международный женский день	Обучающиеся	Общежитие	Воспитатели	ЛР5
13	Разговоры о важном «Гимн России»	обучающиеся	Учебный кабинет	Кл.рук	ЛР1,ЛР2
15.	Акция «День добрых дел» Соревнование по баскетболу	Волонтеры Обучающиеся	Территория с.Бочкари,с.Тогул Спортивный зал	Кл.рук Руководитель ССК	ЛР6 ЛР9
16	День Профилактики	Обучающиеся	Учебный кабинет	Социальный педагог	ЛР3
20	Разговоры о важном «Мы вместе! Крым и Россия» «Крым на карте России» Выставка – дегустация «Гастрономическое путешествие	Обучающиеся	Уч.кабинет	Преподаватель Мастер п\о	ЛР6 ЛР5 ЛР8

	в Крым»				
20	Дискуссионный час «Что такое счастье?»	Обучающиеся	Общежитие	Воспитатели	ЛР7
22	Эко-час «Природа не прощает ошибок»	Обучающиеся	Уч.кабинет	Преподаватель экологии	Лр
23	Встреча с руководителями КФХ «Секрет успеха» Заседание СС	Обучающиеся Работодатели Члены СС	Производственные участки Уч.кабинет	Зам по УПР Зам по УВР	ЛР 4 ЛР13ЛР 20 ЛР2
27	Разговоры о важном «Всемирный день театра» (Искусство-это не то, а как (А. Солженицын))	обучающиеся	Учебный кабинет	Кл.рук	ЛР8
28	28 марта — 155 лет со дня рождения Максима Горького, русского писателя, публициста, общественного деятеля. Обзор у книжной полки	Обучающиеся	Библиотека	Библиотекарь	ЛР8
27-31	Неделя финансовой грамотности	Обучающиеся	Уч. кабинет	Преподаватель	ЛР12
до 10 июня	Всероссийский проект «Большая Перемена»	Обучающиеся		Кл.рук	ЛР 7
	Психологический практикум «Школа жизни»	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Педагог-психолог	ЛР3
	Экопатруль	Волонтеры	Территория с.Бочкари, с.Тогул	Преподаватель	ЛР10
	Экскурсия на производственные участки	Обучающиеся	Сельхозпредприятия работодателей	Кл.рук	ЛР20
АПРЕЛЬ					
1	День юмора и смеха	Обучающиеся	Общежитие	Воспитатели	ЛР11 ЛР17

3	Разговоры о важном «Истории великих людей, которые меня впечатлили»	Обучающиеся	Уч.кабинет	Кл.рук	ЛР7
1-7	Анкетирование «ЗОЖ и мое здоровье»	Обучающиеся	Территория лица	Социальный педагог, Кл.рук	ЛР9
6	Встреча «Скажите „доктор»	Обучающиеся	Общежитие	Воспитатели	ЛР9
7	К Всемирному дню здоровья: Игровая программа «Наркотик - знак беды» Книжная выставка «Без привычек вредных жить на свете здорово» День Здоровья «Педагог и я - спортивная семья»	Обучающиеся Обучающиеся и педагоги	Уч.кабинет Спортивный зал	Библиотекарь Руководитель ССК	ЛР9
10	Разговоры о важном «Есть такие вещи, которые нельзя простить»	Обучающиеся	Уч.кабинет	Кл.рук	ЛР5
12	Космический квиз «Время первых» / просмотр к\ф	Обучающиеся	Уч.кабинет	Преподаватель	ЛР5
14	Зорька Памяти (Героя Советского Союза Д.И.Шкурата)	Обучающиеся	Территория лица	Библиотекарь	ЛР5
16	Фотоконкурс «Яркая Пасха-2023» Акция «Пасхальный кулич...»	Обучающиеся и родители волонтеры	Территория с.Бочкари,с.Тогул	Кл.рук Мастер п\о	ЛР8 ЛР6 ЛР8
17	Разговоры о важном «Экологично VS вредно»	Обучающиеся	Уч.кабинет	Кл.рук	ЛР10

19	День профилактики	Несовершеннолетние обучающиеся	Уч.кабинет	Социальный педагог	ЛР3
22	Час экологических знаний (флешмоб, квиз)	Обучающиеся	Учебный кабинет	Преподаватель, члены СС	ЛР10
24	Разговоры о важном «День труда» (Если ты не умеешь использовать минуту, ты зря проведешь и час, и день, и всю жизнь (А. Солженицын))	Обучающиеся	Уч.кабинет	Кл.рук	ЛР7
25-29	Акция «Георгиевская лента»	Обучающиеся, работники	Территория лицея	Педагог-организатор	ЛР5 ЛР2
28	- День российского парламентаризма - «Библионочь 2023» Всероссийская акция в поддержку чтения	Обучающиеся	Библиотека	Библиотекарь	ЛР7
четверг	Экопатруль «Большая уборка»	Волонтеры	Территория села	Педагог-организатор	ЛР10 ЛР2
среда	Психологический практикум «Школа жизни»	Обучающиеся 1 курса	Уч.кабинет	Педагог-психолог	ЛР3
По плану	Всероссийская Весенняя Неделя добра	Волонтеры	Территория села	Педагог-организатор	ЛР2 ЛР6
По расписанию	Реализация программ ДОП	Обучающиеся	Уч.кабинет	Педагоги ДОП	ЛР5, ЛР8, ЛР9
МАЙ					
3	День кондитера	Обучающиеся	Уч.кабинет	Мастер п\о	ЛР4
4	Разговоры о важном «Словом можно убить, словом можно спасти, словом можно полки	Обучающиеся	Уч.кабинет	Кл.рук	ЛР7, ЛР8

	повести...»				
5	Урок Победы	Обучающиеся	Уч.кабинет	Кл.рук	ЛР5 ЛР1
1-9	Проведение акции «Окна Победы»; «Детям войны о детей 21 века»	Обучающиеся	Территория лица с.Бочкари, Тогул	Куратор, воспитатели	ЛР5 ЛР6
9	Участие в праздничных мероприятиях ко Дню Победы	Обучающиеся и работники лица	Памятник война ВОВ с.Бочкари, Тогул	Зам по УВР, педагог-организатор	ЛР1 ЛР5
15.	Разговоры о важном «О важности социально-общественной активности»	Обучающиеся	Уч.кабинет	Кл.рук	ЛР2
15	Фотоконкурс (онлайн) «Моя семья»	Обучающиеся	Территория лица	Педагог-организатор	ЛР12
17	Размещение Памяток в группах «Добрый друг» (Телефон доверия)	Обучающиеся		Социальный педагог, педагог-психолог	ЛР9
19	Международный День музеев. Виртуальное путешествие по музеям Алтайского края	Обучающиеся	Библиотека	Библиотекарь	ЛР19,ЛР21
22	Разговоры о важном «Счастлив не тот, кто имеет все самое лучшее, а тот, кто извлекает все лучшее из того, что имеет (Конфуций)»	Обучающиеся	Уч.кабинет	Кл.рук	ЛР7
23-24	День славянской письменности и культуры (квизы, интеллектуальные турниры, выставки, участие в научно-	Обучающиеся	Библиотека	Библиотекарь	ЛР5 ЛР17

	практических конференциях)				
31	Размещение памяток в группах по ЗОЖ , акция «День без Табака».	Обучающиеся , родители	Территория лицея	Социальный педагог. воспитатели	ЛР9
	Практическая подготовка	Обучающиеся 1,2,3,	Производственные участки	Зам по УПР, мастер п\о	ЛР4, ЛР15 ЛР18
По расписанию	Реализация программ ДОП	Обучающиеся	Уч.кабинет	Педагоги ДОП	ЛР5,ЛР8, ЛР9
		ИЮНЬ			
1	Международный день защиты детей Конкурсная программа «Куда уходит детство?»	Обучающиеся , пед.работники	Уч.кабинет	Педагог-организатор	ЛР7
1-13	Фотоконкурс «О, моя Россия...!» (онлайн)	Обучающиеся	Территория лицея	Педагог-организатор	ЛР1 ЛР5
1-26	Месячник ЗОЖ -Челлендж «Девиз по жизни-здоровый образ жизни!» -Акция «Зарядись!» - спортивная программа «Молодецкие забавы» -конкурс «Мисс и Мистер ЗОЖ»	Обучающиеся	Территория лицея	Педагог-организатор	ЛР9 ЛР3
5	День эколога-Экопатруль Благоустройство территории лицея.	Обучающиеся	Территория лицея	Преподаватель	ЛР10
6	Пушкинский день России	Обучающиеся	Библиотека	Библиотекарь	ЛР5 ЛР17
12	День России Акция «Добрые соседи»; «Окна России»	Обучающиеся , волонтеры	Территория лицея, По месту жительства студентов	Классные руководители	ЛР1, ЛР2

15	Час безопасности «Безопасное поведение на воде»	Обучающиеся	Уч. кабинет	Куратор	ЛР10
21	Час безопасности «Безопасные каникулы»	Обучающиеся	Уч. Кабинет	Куратор	ЛР10
22	День памяти и скорби - Акция «Свеча Памяти»; - выставка в библиотеке; - просмотр кинофильмов военной тематики	Обучающиеся	Территория лицея. общеежитие	Воспитатели, библиотекарь	ЛР1 ЛР5
23	Заседание Студенческого Совета лицея	Члены студ.совета	Территория лицея	Зам по УВР, педагог-организатор	ЛР2
25-29	День молодежи Фотогалерея (онлайн) «Молодежный формат»	Обучающиеся		Педагог-организатор	ЛР2
30	Последний звонок «Звездный час»	Выпускники	Территория лицея	Зам по УВР , педагог-организатор	ЛР7
По плану	Олимпиада по предметам профессионального цикла	Обучающиеся	Территория лицея	Зам по УПР, преподаватели спец.дисциплин	ЛР18, ЛР19
	Психологический практикум «Школа жизни»	Обучающиеся 1 курса	Уч. кабинет	Педагог-психолог	ЛР7
		ИЮЛЬ			
8	День семьи, любви и верности Размещение информации в группах	Обучающиеся	По месту жительства.	Куратор	ЛР7 ЛР12
	Осуществление контроля за обучающимися , находящимися в СОП	Обучающиеся	По месту жительства	Куратор	ЛР3
	Рассылка профилактических	Обучающиеся и родители	По месту жительства	Куратор	ЛР3 ЛР9

	их материалов в группы обучающихся и родителей.				
		АВГУСТ			
22	День Государственного Флага Российской Федерации Рассылка информационных материалов	Обучающиеся	По месту жительства.	Куратор	ЛР1
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943) Рассылка информационных материалов	Обучающиеся	По месту жительства	Куратор	ЛР5
27	День российского кино Рассылка информационных материалов	Обучающиеся	По месту жительства	Куратор	ЛР5
	Осуществление контроля за обучающимися, находящимися в СОП	Обучающиеся	По месту жительства	Куратор	ЛР3
	Рассылка профилактических материалов в группы обучающихся и родителей.	Обучающиеся и родители	По месту жительства	Куратор	ЛР3 ЛР9

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ**

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников, завершающих обучение по основной образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- 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»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ 885/390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится государственной экзаменационной комиссией.

Программа Государственной итоговой аттестации выпускников разрабатывается ведущими преподавателями профессионального цикла по данной профессии, рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии, согласуется с работодателями и на заседании педагогического совета, после согласования утверждается директором .

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации определяется в соответствии с ФГОС СПО и учебным планом.

1. Вид государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО в части освоения видов профессиональной деятельности:

ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

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

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

В процессе ГИА осуществляется экспертиза сформированности у выпускников общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК).

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

Профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1.		Навыки/ Практический опыт в:
	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья,	Н 1.1.01	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
			Умения:

приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
	У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 1.1.03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 1.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
	У 1.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
	У 1.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и

		раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	У 1.1.07	мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
	У 1.1.08	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
	У 1.1.09	безопасно править кухонные ножи;
	У 1.1.10	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
	У 1.1.11	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
	У 1.1.12	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
	У 1.1.13	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 1.1.14	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
	У 1.1.15	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
	У 1.1.16	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
	У 1.1.17	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
	У 1.1.18	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
	У 1.1.19	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
	У 1.1.20	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
	У 1.1.21	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;

		У 1.1.22	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		У 1.1.23	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
			Знания:
		З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.1.03	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		З 1.1.04	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;
		З 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 1.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

		З 1.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		З 1.1.08	правила утилизации отходов;
		З 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		З 1.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
		З 1.1.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
		З 1.1.12	правила оформления заявок на склад;
		З 1.1.13	правила приема продуктов по количеству и качеству;
		З 1.1.14	ответственность за сохранность материальных ценностей;
		З 1.1.15	правила снятия остатков на рабочем месте;
		З 1.1.16	правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
		З 1.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;
		З 1.1.18	правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,		Навыки/ Практический опыт в:
		Н 1.2.01	обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		Н 1.2.02	хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			Умения:

	домашней птицы, дичи, кролика	У 1.2.01	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.2.02	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
		У 1.2.03	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
		У 1.2.04	различать пищевые и непищевые отходы;
		У 1.2.05	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
		У 1.2.06	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
		У 1.2.07	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
			Знания:
		З 1.2.01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
		З 1.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 1.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 1.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		З 1.2.05	способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;

		З 1.2.06	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		З 1.2.07	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
		З 1.2.08	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		Навыки/ Практический опыт в:
		Н 1.3.01	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 1.3.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		Н 1.3.03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
			Умения:
		У 1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		У 1.3.02	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;

		У 1.3.03	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		У 1.3.04	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
		У 1.3.05	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		У 1.3.06	порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
		У 1.3.07	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектowaniu);
		У 1.3.08	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
		У 1.3.09	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		У 1.3.10	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		У 1.3.11	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		У 1.3.12	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

		З 1.3.04	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		З 1.3.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		З 1.3.08	правила, техника общения с потребителями;
		З 1.3.09	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4.		Навыки/Практический опыт в:

	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Н 1.4.01	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 1.4.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		Н 1.4.03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
			Умения:
		У 1.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		У 1.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		У 1.4.03	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
		У 1.4.04	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
		У 1.4.05	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 1.4.06	готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
		У 1.4.07	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		У 1.4.08	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
			Знания:
		З 1.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.4.03	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;
		З 1.4.04	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
		З 1.4.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.4.06	техника порционирования (комплектования), упаковки,
			маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		З 1.4.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		З 1.4.08	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		Навыки/ Практический опыт в:
		Н 2.1.01	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.1.02	подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			Умения:
		У 2.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
		У 2.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 2.1.03	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 2.1.04	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 2.1.05	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 2.1.06	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 2.1.07	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 2.1.08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 2.1.09	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		У 2.1.11	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У 2.1.12	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад
			Знания:
		З 2.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 2.1.03	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

		3 2.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 2.1.05	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;
		3 2.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 2.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 2.1.09	правила утилизации отходов
		3 2.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		3 2.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 2.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 2.1.13	условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		3 2.1.15	правила оформления заявок на склад;
		3 2.1.16	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		Навыки/Практический опыт в:
		Н 2.2.01	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров
			Умения:
		У 2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования;
		У 2.2.01	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.2.01	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
		У 2.2.02	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.2.03	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		У 2.2.04	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления
		У 2.2.05	обжаривать кости мелкого скота;
		У 2.2.06	подпекать овощи;
		У 2.2.07	замачивать сушеные грибы;

	У 2.2.08	доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
	У 2.2.09	удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
	У 2.2.10	использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
	У 2.2.11	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;

	У 2.2.12	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
	У 2.2.13	охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 2.2.14	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания:
	З 2.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 2.2.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
	З 2.2.01	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 2.2.02	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
	З 2.2.03	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
	З 2.2.04	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
	З 2.2.05	техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
	З 2.2.06	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
	З 2.2.07	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
	З 2.2.08	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов		Навыки/Практический опыт в:
	Н 2.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 2.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

	разнообразного ассортимента	У 2.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
		У 2.3.02	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.3.03	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.3.04	использовать региональные продукты для приготовления супов;
		У 2.3.05	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку;

		У 2.3.06	готовить льезоны;
		У 2.3.07	закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		У 2.3.08	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		У 2.3.09	соблюдать температурный и временной режим варки супов;
		У 2.3.10	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
		У 2.3.11	определять степень готовности супов;
		У 2.3.12	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
		У 2.3.13	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.3.14	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.3.15	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
		У 2.3.16	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 2.3.17	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.3.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.3.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
		У 2.3.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		У 2.3.21	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов
			Знания:
		З 2.3.01	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.3.02	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		3 2.3.03	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
		3 2.3.04	температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
		3 2.3.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
		3 2.3.06	техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
		3 2.3.07	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.3.08	методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
		3 2.3.09	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;

		3 2.3.10	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		3 2.3.11	правила, техника общения с потребителями;
		3 2.3.12	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		Навыки/Практический опыт в:
		Н 2.4.01	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
			Умения:
		У 2.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
		У 2.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.4.05	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		У 2.4.06	готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
		У 2.4.07	охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
		У 2.4.08	закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;

		У 2.4.09	соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
		У 2.4.10	выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
		У 2.4.11	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
		У 2.4.12	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		У 2.4.13	доводить соусы до вкуса;
		У 2.4.14	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.4.15	соблюдать выход соусов при порционировании;
		У 2.4.16	выдерживать температуру подачи;
		У 2.4.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		У 2.4.18	творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
			Знания:
		З 2.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		З 2.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.4.04	ассортимент отдельных компонентов для соусов и

			соусных полуфабрикатов;
		З 2.4.05	методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		З 2.4.06	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		З 2.4.07	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		З 2.4.08	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		З 2.4.09	температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		З 2.4.10	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		З 2.4.11	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		З 2.4.12	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		З 2.4.13	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;

		3 2.4.14	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		3 2.4.15	техника порционирования, варианты подачи соусов;
		3 2.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
		3 2.4.17	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		3 2.4.18	температура подачи соусов;
		3 2.4.19	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		Навыки/Практический опыт в:
		Н 2.5.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
		У 2.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
		У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		У 2.5.07	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;
		У 2.5.08	определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
		У 2.5.09	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
		У 2.5.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

		У 2.5.11	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные;
		У 2.5.12	готовить массы из каш, формировать, жарить, запекать изделия из каш;
		У 2.5.13	готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
		У 2.5.14	выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
		У 2.5.15	готовить пюре из бобовых;
		У 2.5.16	определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.17	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.18	рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.5.20	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.5.21	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;
		У 2.5.22	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.5.23	выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.24	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.5.25	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп,

			бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.26	разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.5.27	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 2.5.28	рассчитывать стоимость
		У 2.5.29	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

		У 2.5.30	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
			Знания:
		3 2.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 2.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		3 2.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 2.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 2.5.05	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
		3 2.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 2.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
		3 2.5.08	органолептические способы определения готовности;
		3 2.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 2.5.11	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
		3 2.5.12	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 2.5.13	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
		3 2.5.14	органолептические способы определения готовности;
		3 2.5.15	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.5.16	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 2.5.17	техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
		3 2.5.18	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;

	3 2.5.19	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
	3 2.5.20	правила разогревания,
	3 2.5.21	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
	3 2.5.22	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
	3 2.5.23	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
	3 2.5.24	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	3 2.5.25	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		Навыки/Практический опыт в:
	Н 2.6.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
	Н 2.6.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
	У 2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 2.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 2.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 2.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
	У 2.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 2.6.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	У 2.6.07	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;

		У 2.6.08	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;
		У 2.6.09	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;
		У 2.6.10	проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.6.11	порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.6.12	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.6.13	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		У 2.6.14	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.6.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.6.16	разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		У 2.6.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.6.18	рассчитывать стоимость,
		У 2.6.19	вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		У 2.6.20	владеть профессиональной терминологией
		У 2.6.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
			Знания:
		З 2.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

		З 2.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.6.05	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 2.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 2.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		З 2.6.08	органолептические способы определения готовности;
		З 2.6.09	техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
		З 2.6.10	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;
		З 2.6.11	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.12	правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.13	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.14	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		З 2.6.15	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.6.16	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 2.6.17	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7.		Навыки/Практический опыт в:

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Н 2.7.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Н 2.7.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 2.7.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.7.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.7.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 2.7.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 2.7.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		У 2.7.07	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 рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, 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;
		У 2.7.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.7.09	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;

	У 2.7.10	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;
	У 2.7.11	соблюдать выход при порционировании;
	У 2.7.12	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 2.7.13	охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 2.7.14	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 2.7.15	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.7.16	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 2.7.17	рассчитывать стоимость,
	У 2.7.18	вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	У 2.7.19	владеть профессиональной терминологией;
	У 2.7.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
	З 2.7.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

	З 2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	З 2.7.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 2.7.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 2.7.05	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;
	З 2.7.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 2.7.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
	З 2.7.08	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	З 2.7.09	органолептические способы определения готовности;

		3 2.7.10	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.7.11	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 2.7.12	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		3 2.7.13	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;
		3 2.7.14	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 2.7.15	правила разогревания,
		3 2.7.16	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 2.7.17	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 2.7.18	правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
		3 2.7.19	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		3 2.7.20	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		3 2.7.21	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		Навыки/Практический опыт в:
		Н 2.8.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		Н 2.8.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:

	мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	У 2.8.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 2.8.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.8.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.8.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;

		У 2.8.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 2.8.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		У 2.8.07	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 рубленой 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 огне, 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;
		У 2.8.08	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
		У 2.8.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 2.8.10	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.8.11	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов,

			соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.8.12	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.8.13	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;

У 2.8.14	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 2.8.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
У 2.8.16	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.8.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 2.8.18	рассчитывать стоимость,
У 2.8.19	вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
У 2.8.20	владеть профессиональной терминологией;
У 2.8.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
	Знания:
З 2.8.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 2.8.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
З 2.8.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 2.8.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 2.8.05	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;
З 2.8.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
З 2.8.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
З 2.8.08	органолептические способы определения готовности;
З 2.8.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
З 2.8.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
З 2.8.11	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
З 2.8.12	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;
		3 2.8.13	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		3 2.8.14	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		3 2.8.15	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		3 2.8.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		3 2.8.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		3 2.8.18	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		Навыки/Практический опыт:
		Н 3.1.01	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Н 3.1.02	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 3.1.03	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Н 3.1.04	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			Умения:
		У 3.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		У 3.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 3.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

	У 3.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	У 3.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
	У 3.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
	У 3.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне

		по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	У 3.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 3.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	У 3.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
	У 3.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
	У 3.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 3.1.16	своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
	З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 3.1.03	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 3.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 3.1.05	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;
	З 3.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 3.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

	3 3.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	3 3.1.09	правила утилизации отходов
	3 3.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
	3 3.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	3 3.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	3 3.1.13	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	3 3.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
	3 3.1.15	правила оформления заявок на склад

	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		Навыки/Практический опыт в:
		Н 3.2.01	приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
			Умения:
		У 3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		У 3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
		У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		У 3.2.07	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; растереть 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;

	У 3.2.08	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
	У 3.2.09	охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
	У 3.2.10	рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
	У 3.2.11	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
	У 3.2.12	определять степень готовности соусов;
	У 3.2.13	проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
	У 3.2.14	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 3.2.15	соблюдать выход соусов при порционировании;
	У 3.2.16	выдерживать температуру подачи;
	У 3.2.17	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 3.2.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
	У 3.2.19	творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:
	З 3.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

	З 3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
	З 3.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 3.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 3.2.05	ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
	З 3.2.06	методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
	З 3.2.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
	З 3.2.08	ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
	З 3.2.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
	З 3.2.10	температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
	З 3.2.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
	З 3.2.12	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов

		З 3.2.13	техника порционирования, варианты подачи соусов;
		З 3.2.14	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		З 3.2.15	температура подачи соусов;
		З 3.2.16	правила хранения готовых соусов;
		З 3.2.17	требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		Навыки/Практический опыт в:
		Н 3.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента
		Н 3.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
		У 3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
		У 3.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.3.06	использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		У 3.3.07	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;
		У 3.3.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.3.09	соблюдать санитарно гигиенические требования при приготовлении салатов;
		У 3.3.10	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.3.11	порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.3.12	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.3.13	выдерживать температуру подачи салатов;

		У 3.3.14	хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.3.15	рассчитывать стоимость,
		У 3.3.16	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.3.17	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
			Знания:
		З 3.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.3.05	методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		З 3.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 3.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
		З 3.3.08	органолептические способы определения готовности;
		З 3.3.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
		З 3.3.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 3.3.11	техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
		З 3.3.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.3.13	методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.14	правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.15	требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
		З 3.3.17	правила поведения, степень ответственности за

			правильность расчетов с потребителями;
		З 3.3.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.3.19	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе,		Навыки/Практический опыт в:
		Н 3.4.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		Н 3.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:

	холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
		У 3.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
		У 3.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.4.06	использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		У 3.4.07	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 из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса;
		У 3.4.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.4.09	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
		У 3.4.10	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.4.11	порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.4.12	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.4.13	выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных
			закусок;
		У 3.4.14	хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.4.15	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 3.4.16	рассчитывать стоимость;

		У 3.4.17	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.4.18	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
			Знания:
		З 3.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		З 3.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.4.05	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		З 3.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 3.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
		З 3.4.08	органолептические способы определения готовности;
		З 3.4.09	ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
		З 3.4.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 3.4.11	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
		З 3.4.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.4.13	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		З 3.4.14	правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		З 3.4.15	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		З 3.4.16	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		З 3.4.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 3.4.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.4.19	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к		Навыки/Практический опыт в:
		Н 3.5.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Н 3.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске

реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
	У 3.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
	У 3.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 3.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
	У 3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 3.5.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	У 3.5.07	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;
	У 3.5.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 3.5.09	соблюдать санитарно гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 3.5.10	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 3.5.11	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;
	У 3.5.12	соблюдать выход при порционировании;
	У 3.5.13	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 3.5.14	хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

	У 3.5.15	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 3.5.16	рассчитывать стоимость,
	У 3.5.17	владеть профессиональной терминологией;
	У 3.5.18	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

		Знания:
	3 3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	3 3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	3 3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	3 3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	3 3.5.05	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;
	3 3.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	3 3.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	3 3.5.08	органолептические способы определения готовности;
	3 3.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
	3 3.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	3 3.5.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
	3 3.5.12	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;
	3 3.5.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	3 3.5.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	3 3.5.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	3 3.5.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;

	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	З 3.5.17	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.5.18	базовый словарный запас на иностранном языке
			Навыки/Практический опыт в:
		Н 3.6.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		Н 3.6.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 3.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и

			дополнительных ингредиентов к ним;
		У 3.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления;
		У 3.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 3.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У 3.6.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		У 3.6.07	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; порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		У 3.6.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.6.09	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		У 3.6.10	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;

	У 3.6.11	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;
	У 3.6.12	соблюдать выход при порционировании;
	У 3.6.13	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
	У 3.6.14	охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 3.6.15	хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 3.6.16	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 3.6.17	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
	У 3.6.18	владеть профессиональной терминологией;
	У 3.6.19	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из

		мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания:
	З 3.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 3.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	З 3.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 3.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 3.6.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
	З 3.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 3.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
	З 3.6.08	органолептические способы определения готовности;
	З 3.6.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
	З 3.6.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

		3 3.6.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
		3 3.6.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.6.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		3 3.6.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		3 3.6.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		3 3.6.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		3 3.6.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		3 3.6.18	правила, техника общения с потребителями;
		3 3.6.19	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		Навыки/Практический опыт в:
		Н 4.1.01	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.1.02	подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных

	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		материалов
			Умения:
		У 4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 4.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 4.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		У 4.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 4.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 4.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

		У 4.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 4.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		У 4.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 4.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 4.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 4.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		У 4.1.13	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;
		У 4.1.14	своевременно оформлять заявку на склад
			Знания:
		З 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.03	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.05	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;
		З 4.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		З 4.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		З 4.1.09	правила утилизации отходов;
		З 4.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;

	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	З 4.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.12	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		З 4.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.14	правила оформления заявок на склад
			Навыки/Практический опыт в:
		Н 4.2.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
		Н 4.2.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 4.2.01	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;
		У 4.2.02	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.2.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		У 4.2.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.2.05	использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		У 4.2.06	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;

У 4.2.07	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 4.2.08	проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 4.2.09	порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
У 4.2.10	соблюдать выход при порционировании;
У 4.2.11	выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
У 4.2.12	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 4.2.13	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 4.2.14	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
У 4.2.15	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
У 4.2.16	владеть профессиональной терминологией;
У 4.2.17	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
	Знания:
З 4.2.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
З 4.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 4.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 4.2.05	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
З 4.2.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
З 4.2.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
З 4.2.08	органолептические способы определения готовности;
З 4.2.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
З 4.2.10	техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
З 4.2.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
З 4.2.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
З 4.2.13	требования к безопасности хранения готовых холодных

			сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.2.14	правила общения с потребителями;
		З 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		Навыки/Практический опыт в:
		Н 4.3.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов
		Н 4.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 4.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.3.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		У 4.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.3.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		У 4.3.07	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;
		У 4.3.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 4.3.09	проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;

	У 4.3.10	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.3.11	соблюдать выход при порционировании;
	У 4.3.12	выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд,

		десертов;
	У 4.3.13	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 4.3.14	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.3.15	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 4.3.16	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	У 4.3.17	владеть профессиональной терминологией;
	У 4.3.18	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:
	З 4.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	З 4.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 4.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 4.3.05	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 4.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 4.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;
	З 4.3.08	органолептические способы определения готовности;
	З 4.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	З 4.3.10	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
	З 4.3.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 4.3.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	З 4.3.13	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	З 4.3.14	базовый словарный запас на иностранном языке;
	З 4.3.15	техника общения, ориентированная на потребителя

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		Навыки/Практический опыт в:
	Н 4.4.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
	Н 4.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
	У 4.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 4.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 4.4.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;

		У 4.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
		У 4.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.4.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		У 4.4.07	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 ингредиентами; 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;
		У 4.4.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		У 4.4.09	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		У 4.4.10	проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 4.4.11	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.4.12	соблюдать выход при порционировании;
		У 4.4.13	выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		У 4.4.14	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;

		У 4.4.15	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 4.4.16	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.4.17	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.4.18	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
			Знания:
		З 4.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 4.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 4.4.05	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

			оборудования, инвентаря инструментов;
		З 4.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
		З 4.4.08	органолептические способы определения готовности;
		З 4.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		З 4.4.10	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.4.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.4.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.4.13	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		З 4.4.15	правила, техника общения с потребителями;
		З 4.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		Навыки/Практический опыт в:
		Н 4.5.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;
		Н 4.5.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 4.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

	У 4.5.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
	У 4.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
	У 4.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 4.5.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
	У 4.5.07	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;
	У 4.5.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
	У 4.5.09	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
	У 4.5.10	проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 4.5.11	порционировать, сервировать и горячие напитки для

		подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.5.12	соблюдать выход при порционировании;
	У 4.5.13	выдерживать температуру подачи горячих напитков;
	У 4.5.14	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 4.5.15	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	У 4.5.16	владеть профессиональной терминологией;
	У 4.5.17	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
	З 4.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 4.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
	З 4.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 4.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 4.5.05	методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

		3 4.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 4.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
		3 4.5.08	органолептические способы определения готовности;
		3 4.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		3 4.5.10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		3 4.5.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 4.5.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
		3 4.5.13	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
		3 4.5.14	правила расчета с потребителями;
		3 4.5.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		3 4.5.16	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		Навыки/Практический опыт в:
		Н 5.1.01	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 5.1.02	подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			Умения:
		У 5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.02	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные
			требования;
		У 5.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 5.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 5.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 5.1.07	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 5.1.08	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
		У 5.1.09	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов

		У 5.1.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
		У 5.1.11	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.12	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 5.1.13	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			Знания:
		З 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 5.1.03	организация работ в кондитерском цехе;
		З 5.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 5.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
		З 5.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		З 5.1.09	правила утилизации отходов
		З 5.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.12	способы и правила порционирования (комплектования),

			укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.1.13	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.1.14	правила оформления заявок на склад;
		З 5.1.15	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		Навыки/Практический опыт в:
	Н 5.2.01	приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения:
	У 5.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 5.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 5.2.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
	У 5.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
	У 5.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 5.2.06	использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
	У 5.2.07	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
	У 5.2.08	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 жженный 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;
	У 5.2.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 5.2.10	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
	У 5.2.11	хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного

		производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;

		У 5.2.12	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
			Знания:
		3 5.2.01	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 5.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
		3 5.2.03	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		3 5.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.2.06	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		3 5.2.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 5.2.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
		3 5.2.09	органолептические способы определения готовности;
		3 5.2.10	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		3 5.2.11	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		3 5.2.12	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		Навыки/Практический опыт в:
		Н 5.3.01	оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		Н 5.3.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 5.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.3.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		У 5.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.3.06	использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

		У 5.3.07	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 вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты;

		У 5.3.08	прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
		У 5.3.09	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
		У 5.3.10	проводить оформление хлебобулочных изделий;
		У 5.3.11	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.3.12	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.3.13	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.3.14	соблюдать выход при порционировании;
		У 5.3.15	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.3.16	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		У 5.3.17	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		У 5.3.18	владеть профессиональной терминологией;
		У 5.3.19	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
			Знания:
		З 5.3.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 5.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		З 5.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 5.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.3.05	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 5.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 5.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
		З 5.3.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		З 5.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

	3 5.3.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	3 5.3.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	3 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	3 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	3 5.3.14	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	3 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;

		3 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке;
		3 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Навыки/Практический опыт в:
		Н 5.4.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Н 5.4.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 5.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.4.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		У 5.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.4.06	использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
		У 5.4.07	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;

		У 5.4.08	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.4.09	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.4.10	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.4.11	соблюдать выход при порционировании;
		У 5.4.12	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.4.13	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		У 5.4.14	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		У 5.4.15	владеть профессиональной терминологией;
		У 5.4.16	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
			Знания:
		З 5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских

			изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 5.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.4.05	методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 5.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 5.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		З 5.4.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		З 5.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 5.4.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпусков на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 5.4.12	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.13	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.14	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		З 5.4.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 5.4.16	техника общения, ориентированная на потребителя

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		Навыки/Практический опыт:
	Н 5.5.01	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Н 5.5.02	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.5.03	хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.5.04	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Н 5.5.05	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
	У 5.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 5.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 5.5.03	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
	У 5.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
	У 5.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 5.5.06	использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
	У 5.5.07	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;
	У 5.5.08	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 5.5.09	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 5.5.10	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 5.5.11	соблюдать выход при порционировании;
	У 5.5.12	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 5.5.13	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
	У 5.5.14	рассчитывать стоимость,
	У 5.5.15	владеть профессиональной терминологией;

У 5.5.16	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
	Знания:
З 5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 5.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
З 5.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 5.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 5.5.05	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
З 5.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
З 5.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
З 5.5.08	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
З 5.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
З 5.5.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
З 5.5.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
З 5.5.12	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
З 5.5.13	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
З 5.5.14	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
З 5.5.15	правила, техника общения с потребителями;
З 5.5.16	базовый словарный запас на иностранном языке

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Объем времени на подготовку и проведение ГИА: в соответствии с утвержденным рабочим учебным планом - 72 час.

Сроки проведения ГИА устанавливаются календарным графиком учебного процесса.

Дополнительные сроки:

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 КГБПОУ «Бочкаревский лицей профессионального образования» на период времени, который, предусмотрен календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Необходимые материалы для процедуры проведения

ГИА: ФГОС СПО профессии Программа ГИА.

Приказ о назначении председателя государственной экзаменационной комиссии (далее ГЭК).

Приказ директора КГБПОУ «Бочкаревский лицей профессионального образования» об утверждении состава ГЭК.

Протоколы заседаний ГЭК.

Сводную ведомость об оценках каждого выпускника по всем дисциплинам, профессиональным модулям.

Зачетные книжки студентов.

Состав государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) и процедура проведения заседания.

Для проведения ГИА создаётся государственная экзаменационная комиссия численностью **не менее 5 человек**. В состав комиссии в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Состав ГЭК утверждается приказом директора и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря)

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Основные функции ГЭК:

- комплексная оценка уровня освоения теоретических знаний и практических умений обучающихся, компетенций выпускника;

- оценка соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям ФГОС СПО;

- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании/ об образовании и квалификации;

- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя (при равном числе голосов голос председателя является решающим).

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка, присуждение квалификации и особое мнение членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, всеми членами и секретарем комиссии.

По окончании каждого заседания ГЭК выпускники приглашаются в аудиторию, где председателем оглашается решение ГЭК. Система оценок - пятибалльная.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, получает академическую справку установленного образца. Далее восстанавливается на период времени, установленный КГБПОУ «Бочкаревский лицей профессионального образования» самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

По окончании работы, ГЭК составляет ежегодный отчет, который обсуждается на совете КГБПОУ «Бочкаревский лицей профессионального образования».

В отчете отражается следующая информация:

общие положения; качественный

состав ГЭК; вид ГИА

обучающихся по ППКРС;

характеристика общего уровня подготовки выпускников

профессии; анализ результатов по ГИА; недостатки в подготовке

студентов по профессии; выводы и предложения.

Расписание проведения ГИА выпускников утверждается директором КГБПОУ «Бочкаревский лицей профессионального образования» и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК. Работа ГЭК начинается в первый день проведения ГИА и заканчивается в последний день проведения ГИА.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации; присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии):

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей; обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при

отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

ГИА для глухих и слабослышащих с тяжелыми нарушениями речи проводится в присутствии сурдопереводчика, который не входит в состав ГЭК; по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

Порядок подачи и рассмотрения апелляций: по результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию КГБПОУ «Бочкаревский лицей профессионального образования».

апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации. апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий.

Председателем апелляционной комиссии является директор КГБПОУ «Бочкаревский лицей профессионального образования», либо заместитель директора по учебной работе.

апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

на заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей

государственной экзаменационной комиссии.

выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

с несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации; об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные КГБПОУ «Бочкаревский лицей профессионального образования».

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается **простым** большинством голосов.

При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим, доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии **является окончательным** и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии **оформляется протоколом**, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве КГБПОУ «Бочкаревский лицей профессионального образования».

Организация проведения демонстрационного экзамена Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

- демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;
- демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений агентства, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организациипартнеры).

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

Демонстрационный экзамен (далее - ДЭ) проводится на площадке Центра проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ).

Оборудование для ДЭ по профессиональным модулям образовательной программы должно соответствовать требованиям к материально-техническому оснащению основной образовательной программы,. **Контрольно-измерительные материалы и оценочные средства.**

Задания для демонстрационного экзамена ориентированы на профессиональные компетенции по одному или нескольким основным видам деятельности, или могут носить комплексный характер, требующий демонстрации всех компетенций в соответствии с образовательной программой.

Структура задания содержит описание условий проведения, материальнотехнического и информационно-методического оснащения процедуры экзамена, практико-ориентированное задание, временные и качественные параметры выполнения задания, критерии оценки.

Для оценки результатов ДЭ используются специально разработанная для данной образовательной программы система критериев. Критерии оценки и типовые задания по демонстрационному экзамену доводятся до сведения участников процедур не позднее, чем за шесть месяцев до проведения ДЭ.

К ДЭ допускаются лица, успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом и не имеющие академической задолженности.

Сроки и место проведения ДЭ доводится до сведения обучающихся не позднее чем за месяц.

Процедура проведения демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных образовательными организациями в Программу ГИА.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения

экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));
- к) организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

- а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
- б) представители оператора (по согласованию с образовательной организацией);
- в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности; сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности; останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники вправе: пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с

требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена; получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена; получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе; Выпускники обязаны: во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации; во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации; во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам "Ворлдскиллс" выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья далее (ЛОЗВ) государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией

с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для ЛОВЗ в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможностей беспрепятственного допуска выпускников в аудиторию, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях (наличие плинтусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, ступенькоходов, при отсутствии лифтов, ступенькоходов, аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ОВЗ:

а). слабовидящих

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающие устройств;

б). для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования

в). Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствие верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППССЗ, государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня (базового уровня).

Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.
8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.
9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.